

90

Ceramic Electric	Bedienungsanleitung mit Montageanweisungen
Ceramic Electric	Instructions for use and installation
Cuisinière vitrocéramique électrique	Instructions d'utilisation et d'installation

Falcon *Professional* CLASSIC toledo

U1 330 02

Deutsch

Sicherheitshinweise

Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Kochfeld ab. Obwohl die Keramikoberfläche sehr kräftig ist, kann ein heftiger Stoß oder ein scharfer, fallender Gegenstand zu einem Riss der Oberfläche führen. Sobald ein Riss in der Oberfläche zu sehen ist, trennen Sie das Gerät **sofort** von der Stromversorgung und lassen Sie es reparieren. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

Während des Gebrauchs und danach ist das Gerät warm, daher ist auf kleine Kinder aufzupassen. Falls sich die jüngeren Mitglieder Ihrer Familie in der Küche aufhalten, empfehlen wir dringend, sie jederzeit zu beaufsichtigen.

Wir empfehlen das Lesen von Seiten 13-14, wenn Sie mit dem Umgang mit Elektroherden nicht vertraut sind. Hier beschreiben wir einige grundsätzliche Richtlinien über den sicheren Gebrauch eines Herdes.

Stromversorgung ein

Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung eingeschaltet ist.

Energiesparvorrichtung

Ihr neuer Herd ist mit einer intelligenten Energiesparvorrichtung ausgerüstet. Diese funktioniert automatisch und normalerweise bemerken Sie nicht, dass überhaupt etwas geschieht. Hinten in der Mitte der Kochfeldoberseite befindet sich eine Leuchtanzeige. Normalerweise ist sie nicht zu sehen, wenn die Leuchte jedoch zu blinken beginnt, bedeutet dies, dass die Vorrichtung aktiv ist. Wenn dies geschieht, wird das Kochen auf dem Herd ggf. verlangsamt – versuchen Sie, eine andere Kombination von Kochzonen zu benutzen. Um eventuelle Auswirkungen auf die Zubereitung im Backofen zu minimieren, heizen Sie den Backofen vor dem Gebrauch, vor allem zum Backen, vor. Kontrollieren Sie immer, dass Fleisch und Geflügel vollständig gegart sind, vor allem beim Kochen unter Verwendung der Zeitschaltuhr.

Seltsame Gerüche

Beim ersten Gebrauch des Herdes kann ein leichter „Neugeruch“ auftreten. Dieser sollte nach einiger Zeit des Gebrauchs aufhören.

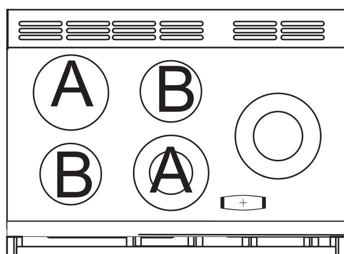
Bilder

Diese Bedienungsanleitung gilt für mehrere verschiedene Modelle. Die Grafiken der Regler und des Bedienfeldes sind für jedes Modell unterschiedlich. Einige Bilder sind für Ihren Herd ggf. anders, wir hoffen jedoch, dass die Funktion deutlich wird.

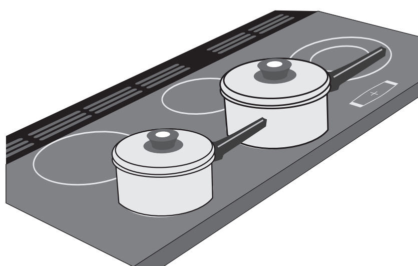
Energiesparvorrichtung

Ihr neuer Herd ist mit einer intelligenten Energiesparvorrichtung ausgerüstet. Diese funktioniert automatisch und normalerweise bemerken Sie nicht, dass überhaupt etwas geschieht.

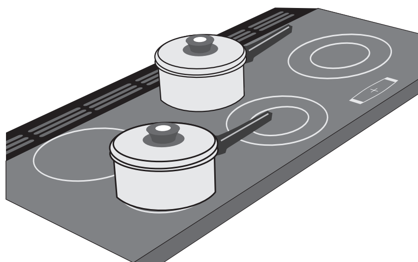
Sie können alle Kochstellen in jeder beliebigen Kombination benutzen, einige Kombinationen sind jedoch effektiver als andere. Benutzen Sie, wenn möglich, zuerst die Kochstellen ganz rechts.



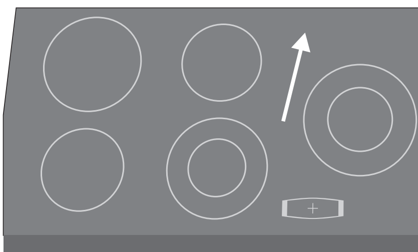
Die intelligente Energiesparvorrichtung regelt die Stromversorgung zu den linken vier Kochzonen. Sie unterteilt sie in zwei Gruppen.



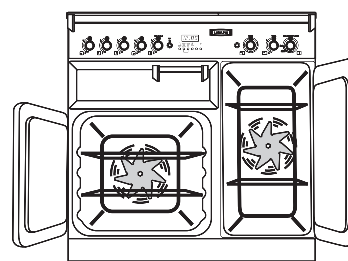
Wenn Sie die linken Kochstellen benutzen, versuchen Sie, die vorderen oder hinteren beiden Zonen zu benutzen, da diese in unterschiedlichen Gruppen sind.



Vermeiden Sie, die beiden linken Kochstellen zu benutzen, die sich auf einer Diagonalen befinden, da diese in der gleichen Gruppe sind.



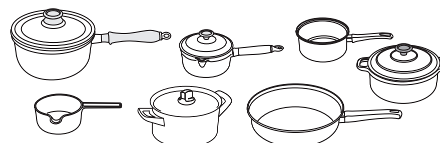
Hinten an der Rückseite der Kochfeldoberseite befindet sich eine Leuchtanzeige für die intelligente Energiesparvorrichtung. Normalerweise ist sie nicht zu sehen, wenn die Leuchte jedoch zu blinken beginnt, bedeutet dies, dass die Vorrichtung aktiv ist. Wenn dies geschieht, wird das Kochen auf dem Herd ggf. verlangsamt – versuchen Sie, eine andere Kombination von Kochzonen zu benutzen.



Die intelligente Energiesparvorrichtung fasst auch die beiden Backöfen in Gruppen zusammen. Um eventuelle Auswirkungen auf die Zubereitung im Backofen zu minimieren, heizen Sie den Backofen vor dem Gebrauch, vor allem zum Backen, vor. Kontrollieren Sie immer, dass Fleisch und Geflügel vollständig gegart sind, vor allem beim Kochen unter Verwendung der Zeitschaltuhr.

Das Kochfeld

Wenn Sie auf einem Glaskeramikkochfeld kochen, ist es sehr wichtig, die richtigen Töpfe und Pfannen zu benutzen.



Benutzen Sie nur Töpfe und Pfannen, die für Glaskeramikkochfelder geeignet sind.

Wir empfehlen Edelstahltöpfe oder Töpfe aus emailliertem Stahl, da Töpfe und Pfannen mit Kupfer- oder Aluminiumböden Spuren auf dem Kochfeld hinterlassen, die sich nur schwer entfernen lassen.

Aufgrund seiner schlechten Wärmeleitfähigkeit ist Glaskeramik-Kochgeschirr ungeeignet.

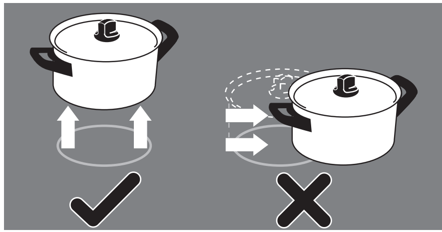
Töpfe und Pfannen sollten starke, glatte und flache Böden haben. Dies stellt maximale Wärmeübertragung vom Kochfeld zum Topf sicher und macht das Kochen schnell und energiesparend.

Verwenden Sie niemals einen Wok mit rundem Boden, auch nicht mit einem Ständer.

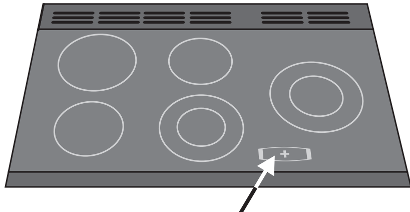
Die allerbesten Töpfe und Pfannen haben Böden, die im kalten Zustand leicht gewölbt sind. Wenn Sie ein Lineal unter den Boden halten, sehen Sie eine kleine Lücke in der Mitte. Wenn sich die Töpfe erwärmen, dehnt sich das Metall und liegt flach auf der Kochfläche.

Stellen Sie sicher, dass der Boden des Topfes sauber und trocken ist, um zu vermeiden, dass sich Überreste im Kochfeld festbrennen. Dies hilft ebenfalls, Kratzer und Ablagerungen (wie Kalkflecken) zu vermeiden.

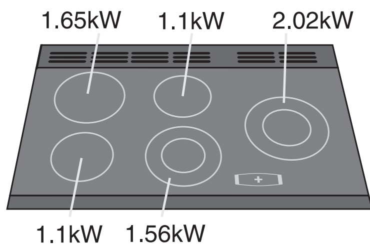
Verwenden Sie immer Töpfe und Pfannen der gleichen Größe wie (oder etwas größer als) die auf der Kochfeldoberseite markierten Flächen. Verwendung kleinerer Töpfe verschwendet Energie und evtl. Spritzer brennen sich fest. Aufsetzen eines Deckels hilft, den Inhalt schneller kochen zu lassen.



Töpfe immer vom Kochfeld abheben. Rutschende Töpfe können Flecken und Kratzer verursachen. Vor dem Abnehmen eines Topfes den Regler stets ausschalten.



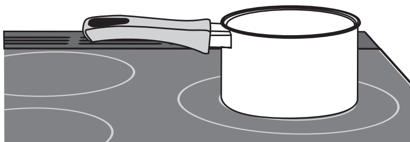
Für jede der Kochzonen sind Leuchtanzeigen vorhanden. Diese leuchten auf, wenn ein Regler eingeschaltet ist und bleiben erleuchtet, während sich die Oberfläche abkühlt. Seien Sie stets vorsichtig, wenn Sie die Oberfläche berühren, auch wenn sie ausgeschaltet ist – sie kann heißer sein, als Sie denken.



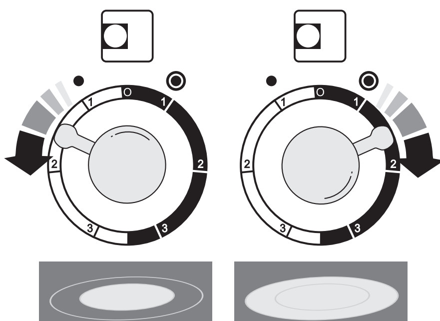
Die Nennleistungen der Kochzonen werden im obigen Schaubild gezeigt.

Obwohl die Glaskeramikoberfläche sehr kräftig ist, kann ein schwerer oder scharfer, fallender Gegenstand (z.B. ein Salzstreuer) zu einem Riss der Oberfläche führen. Wenn Sie einen Riss in der Oberfläche sehen, trennen Sie das Gerät **sofort** von der Stromversorgung und lassen Sie es reparieren.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.



Die mit zwei konzentrischen Kreisen markierten Bereiche haben ein Innen- und ein Außenelement. Drehen Sie den Regler nach rechts, um die gesamte Fläche für größere Töpfe zu erhitzen und drehen Sie ihn nach links, um für kleinere Töpfe nur den inneren Teil zu erhitzen.



Kochen Sie **niemals** direkt auf der Fläche.

Die Art des verwendeten Topfes und die Lebensmittelmenge beeinflusst die benötigte Einstellung. Für größere Mengen sind höhere Einstellungen erforderlich.

Die Oberfläche muss nach dem Gebrauch abgewischt werden, um zu verhindern, dass sie zerkratzt oder schmutzig wird.

Beim Kochen auf dem Kochfeld kann es sein, dass die Kochzone, die Sie benutzen, sich ein- und ausschaltet. Dies wird durch eine Sicherheitsvorrichtung bewirkt, die die Temperatur des Kochfeldes begrenzt. Dies ist ganz normal, vor allem beim Kochen bei hohen Temperaturen. Wenn dies jedoch häufig bei einem bestimmten Topf geschieht, kann dies bedeuten, dass der Topf ungeeignet für ein Glaskeramikkochfeld ist, d.h. vielleicht zu klein oder zu uneben.

Verschütteter Zucker beschädigt das Kochfeld dauerhaft und muss daher sofort sorgfältig gereinigt werden. Lassen Sie verschütteten Zucker niemals abkühlen, bevor Sie versuchen, ihn zu entfernen.

Falls Zucker oder Nahrungsmittel mit hohem Zuckergehalt, Aluminiumfolie oder Plastikgegenstände versehentlich auf der Kochfläche schmelzen, diese sofort mit einem Glasschaber von der heißen Kochzone entfernen, um mögliche Beschädigung der Oberfläche zu vermeiden. Siehe „Reinigen Ihres Herdes“.

Schneiden Sie **niemals** direkt auf der Kochfläche.

Kochen Sie **nicht** direkt auf der Kochfläche, d.h. ohne Topf oder Utensil.

Benutzen Sie das Kochfeld **nicht** als Arbeitsfläche.

Ziehen oder schieben Sie Utensilien **nicht** über die Kochfläche.

Legen Sie **nichts** zwischen den Boden des Topfes und die Kochfläche (d.h. Asbestunterlagen, Aluminiumfolie, Wok-Ständer).

Lassen Sie Utensilien, Nahrungsmittel oder brennbare Gegenstände **nicht** auf dem Kochfeld liegen, wenn es nicht in Gebrauch ist (z.B. Trockentücher, Bratpfannen mit Öl).

Legen Sie Plastik oder Aluminiumfolie oder Kunststoffbehälter **nicht** auf das Kochfeld.

Lassen Sie die Kochzonen **nur** eingeschaltet, wenn sie zum Kochen benutzt werden.

Stellen Sie **keine** großen Einmachtöpfe oder Fischkessel quer auf zwei Kochzonen.

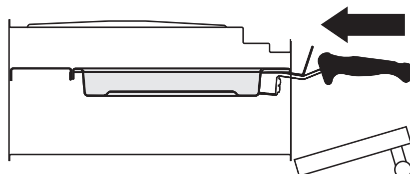
Legen Sie **keine** Utensilien so ab, dass sie eine Kochzone teilweise verdecken. Legen Sie Utensilien immer zentral.

Lassen Sie **niemanden** auf das Kochfeld klettern oder darauf stehen.

Grill

Vorsicht: Frei zugängliche Teile können heiß sein, wenn der Grill in Gebrauch ist. Von Kleinkindern fernhalten.

Nachdem Sie Ihre Speisen auf die Grillpfanne gesetzt haben, die Grillpfanne auf die Seitenleisten schieben. Vergewissern Sie sich, dass die Grillpfanne ganz nach hinten geschoben ist und den Backanschlag berührt.



Der Grill hat zwei Heizelemente, mit denen entweder die gesamte Fläche der Grillpfanne oder nur ihre rechte Hälfte erhitzt werden kann.

Den Regler auf Stellung 3 drehen.

Um beste Ergebnisse zu erzielen, 2 Minuten lang bei aufgesetzter Grillpfanne vorwärmen. Nachdem Sie Ihre Speisen auf das Grillpfannenrost gesetzt haben, die Grillpfanne auf die Seitenleisten schieben. Den Grill durch Drehen des Reglers passend einstellen.

Niemals die Grilltür schließen, während der Grill eingeschaltet ist.

Der Grillpfannenrost kann umgedreht werden, um zwei Grillstellungen zu erhalten.

Den Grill nicht mehr als ein paar Augenblicke ohne eine Grillpfanne darunter eingeschaltet lassen.

Die Backöfen

Beide Öfen sind Umluftöfen. Das Gebläse zirkuliert ständig heiße Luft, was zu schnellerer Wärmeübertragung an die Speisen führt.

Vor der ersten Benutzung des Backofens diesen 30 Minuten lang auf 200°C vor, um den Neugeruch zu vertreiben.

Den Backofenregler auf die gewünschte Temperatur drehen. Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Er schaltet sich dann während des Kochens ein und aus. Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Backofen-Pommes frites) ist ggf. ein wenig Dampf am Gitter hinten an der Kochstelle zu sehen. Dies ist ganz normal.

Beide Öfen haben eine Einstellung „Nur Gebläse“ (✻). Das Gebläse wälzt die Luft im Ofen um, das Heizelement ist jedoch nicht eingeschaltet. Diese Einstellung ist zum Auftauen von gefrorenen Speisen nützlich.

Ganze Hähnchen und große Fleischstücke sollten im Kühlschrank aufgetaut werden. Nicht in einem warmen Ofen entfrosten oder während der andere Ofen heiß ist.

Die Drahtroste sollten immer fest an die Rückseite des Backofens geschoben werden.

Backbleche, Fleischschalen usw. sollten waagerecht und mittig auf die Drahtroste des Backofens gesetzt werden. Alle Schalen und Behälter von den Seiten des Backofens fernhalten, damit die heiße Luft frei zirkulieren kann.

Für gleichmäßiges Bräunen ist die maximal empfohlene Größe eines Backblechs 325 mm mal 305 mm für den Hauptbackofen und 230 mal 320 mm für den hohen Backofen.

Beim Kochen von Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt kann ein „Dampfstoß“ auftreten, wenn die Backofentür geöffnet wird. Beim Öffnen des Backofens zurückstehen und eventuellen Dampf austreten lassen.

Wenn der Ofen eingeschaltet ist, die Tür nicht länger als notwendig geöffnet lassen, da sonst die Regler sehr heiß werden können.

Immer eine „Fingerbreite“ zwischen Gerichten auf dem gleichen Einschub lassen. Damit kann die heiße Luft frei um sie zirkulieren.

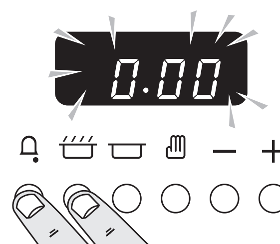
Die Cook & Clean-Backofenauskleidungen im Hauptbackofen (siehe „**Reinigen Ihres Herdes**“) funktionieren besser, wenn Fettspritzer vermieden werden. Fleisch beim Kochen abdecken.

Um Fettspritzer zu verringern, wenn Sie Gemüse in heißes Fett rund um einen Braten legen, das Gemüse gründlich abtrocknen oder es mit einer dünnen Schicht Öl bestreichen.

Die Uhr

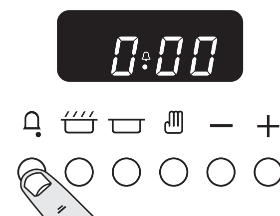
Mit der Zeitschaltuhr können Sie die Backöfen ein- und ausschalten. Die Uhr muss auf die Uhrzeit eingestellt sein, bevor die Backöfen funktionieren.

Einstellen der Uhrzeit

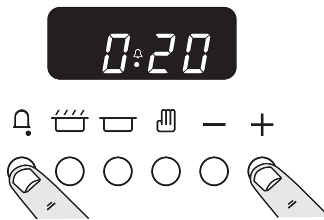


Die Knöpfe wie gezeigt drücken und gedrückt halten. Gleichzeitig (-) oder (+) drücken, bis die korrekte Zeit zu sehen ist. Vergessen Sie nicht, dass es eine 24-Stunden-Uhr ist. Wenn Sie einen Fehler machen oder die falsche Taste drücken, die Stromversorgung eine oder zwei Minuten lang ausschalten und den Vorgang wiederholen.

Einstellen der Kochzeit



(🔔) drücken und gedrückt halten. Gleichzeitig (-) oder (+) drücken, bis die gewünschte Kochzeit gezeigt wird.



Sie können die verbleibende Zeit prüfen, indem Sie (🔔) drücken und den Summton abbrechen, indem Sie auf (🔔) drücken.

Automatisches Starten und Stoppen des Backofens

Bevor Sie die Uhr einstellen, müssen Sie sich zunächst über zwei Zeiten im Klaren sein.

Die ‚Kochzeit' - der Zeitraum, über den das Gericht kochen soll.

Die ‚Stoppzeit' - die Uhrzeit, zu der der Backofen stoppen soll.

Sie können die Startzeit nicht direkt einstellen - diese wird automatisch durch Einstellen der Kochzeit und der Stoppzeit eingestellt.

Die Knöpfe wie gezeigt drücken und gedrückt halten.



Gleichzeitig (-) oder (+) drücken, bis Ihre gewünschte ‚Kochzeit' zu sehen ist.

Die Knöpfe wie unten gezeigt drücken und gedrückt halten.



Gleichzeitig (-) oder (+) drücken, bis Ihre gewünschte ‚Stoppzeit' zu sehen ist.

Die Anzeige zeigt AUTO.

Den Backofen auf die gewünschte Temperatur stellen. Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, ertönt ein Warnton. DEN OFENREGLER ZUERST IN DIE AUS-STELLUNG DREHEN, danach einmal auf (✋) drücken, um den Warnton zu stoppen und (✋) erneut drücken, um zum manuellen Kochen zurückzukehren.

Wenn Sie aus dem Haus gehen, brauchen Sie sich keine Sorgen um den Warnton machen - er stoppt nach einer Weile. Wenn Sie zurückkehren, ZUERST DEN OFENREGLER AUF 0 DREHEN und dann zweimal (✋) drücken, um zum manuellen Kochen zurückzukehren.

AUTO wird angezeigt. Sie wollen zum manuellen Kochen zurückkehren.

Wenn Sie eine automatische Einstellung abbrechen, muss jede eventuell bereits eingestellte Kochzeit auf 0:00 zurückgesetzt werden, bevor Sie zum manuellen Kochen zurückkehren können. Drücken Sie dazu die Taste (✋).

Kochen über die Zeitschaltuhr

Mit der Zeitschaltuhr kann ein Backofen oder beide Backöfen automatisch ein- und ausgeschaltet werden. Die Start- und Stoppzeit muss für beide Öfen gleich sein, es können jedoch unterschiedliche Backtemperaturen eingestellt werden.

Wenn Sie einen der Backöfen einschalten wollen, während die Zeitschaltuhr zum automatischen Backen eingestellt ist, müssen Sie warten, bis die Zeitschaltuhr den Ofen/die Öfen zuerst eingeschaltet hat. Sie können dann beide auf normale Weise von Hand einstellen.

Sie können den Backofen einstellen, zu einer beliebigen Zeit in den folgenden 24 Stunden eingeschaltet zu werden.

Wenn Sie mehr als ein Gericht zubereiten wollen, wählen Sie Speisen, die etwa die gleiche Zubereitungszeit haben. Gerichte können jedoch ein wenig „verlangsamt" werden, indem Sie kleine Behälter verwenden und diese mit Aluminiumfolie abdecken oder „beschleunigt" werden, indem Sie kleinere Mengen zubereiten oder sie in größere Behälter setzen.

Schnell verderbende Speisen wie Schweinefleisch oder Fisch sollten vermeiden werden, wenn eine lange Verzögerungszeit geplant ist, vor allem bei warmem Wetter.

Keine warmen Speisen in den Ofen stellen.

Keinen bereits warmen Ofen benutzen.

Ihn nicht benutzen, wenn ein Ofen daneben warm ist.

Die Verwendung von Wein oder Bier vermeiden, wenn es eine Verzögerung gibt, da Gärung auftreten kann.

Um Gerinnen zu vermeiden, sollte Sahne Speisen erst kurz vor dem Servieren zugegeben werden.

Frisches Gemüse, das sich während einer Verzögerung leicht verfärben kann, sollte mit geschmolzenem Fett bestrichen oder in eine Lösung aus Wasser und Zitronensaft eingelegt werden.

Bei Obsttorten, Puddingtörtchen und ähnlich feuchten Mischungen auf ungebackenem Teig lassen sich zufrieden stellende Ergebnisse nur erreichen, wenn es eine kurze Wartezeit gibt. Speisen, die Überreste von gekochtem Fleisch oder Geflügel enthalten, sollten nicht automatisch gekocht werden, wenn es eine Verzögerung gibt.

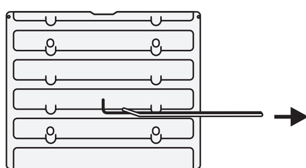
Ganzes Geflügel muss gründlich aufgetaut werden, bevor es in den Backofen gestellt wird.

Vor dem Servieren kontrollieren, ob Fleisch und Geflügel gar sind.

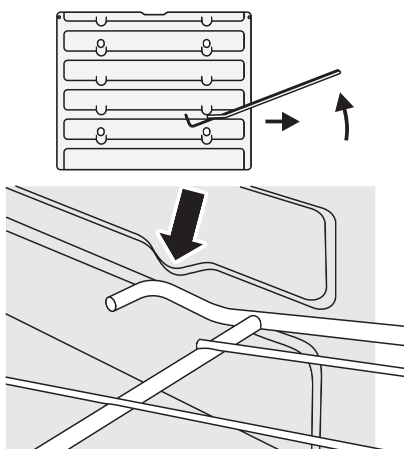
Die Ofenroste des Hauptbackofens

Die Ofenroste lassen sich einfach entfernen und wieder anbringen.

Den Rost nach vorne ziehen, bis die Rückseite des Rostes durch die Schiebeleistenanschläge in den Ofenseiten gestoppt wird.

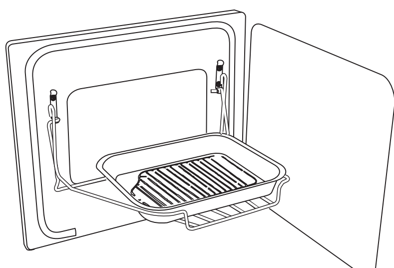


Die Vorderseite des Rostes anheben, sodass die Rückseite des Rostes unter dem Schiebeleistenanschlag hindurchgeht, und dann den Rost nach vorne ziehen.



Um den Rost wieder einzusetzen, den Rost mit einer Rille in der Ofenseite ausrichten und den Rost nach hinten schieben, bis das Ende an den Schiebeleistenanschlag stößt. Den vorderen Teil anheben, sodass die Rostenden über die Schiebeleistenanschläge gehen und dann den vorderen Teil absenken, sodass der Rost waagerecht ist und ihn ganz nach hinten schieben.

Das Handyrack

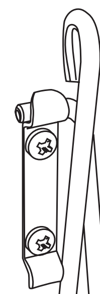


Das „Handyrack" passt nur in die linke Backofentür. Das Höchstgewicht, das vom Handyrack getragen werden kann, ist 5,5 kg. Es sollte nur zusammen mit der im Lieferumfang enthaltenen, genau passenden Fleischschale benutzt werden. Jedes andere Behältnis könnte instabil werden.

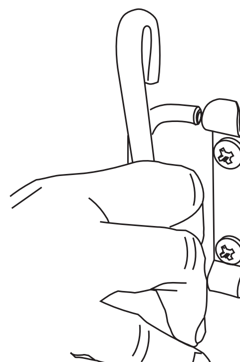
Wenn das Handyrack in seiner höchsten Position verwendet wird, können andere Gerichte auf der unteren Schiebeleiste des Ofens gekocht werden.

Wenn das Handyrack in seiner niedrigsten Position verwendet wird, können andere Gerichte auf der zweiten Schiebeleiste des Ofens gekocht werden.

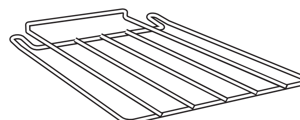
Zur Anbringung des Handyracks eine Seite in die Türhalterung einsetzen.



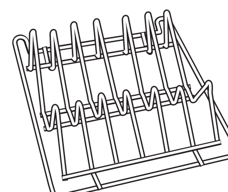
Danach die andere Seite herausbiegen und an die andere Halterung anklemmen.



Ofenroste für den hohen Backofen
Der hohe Backofen wird mit vier normalen Ofenrosten



und einem Geschirrwärmer geliefert.



Bei Gebrauch des hohen Ofens können Sie auf allen vier Rosten gleichzeitig backen. Stellen Sie jedoch sicher, dass Sie genügend Abstand voneinander haben, damit die heiße Luft zirkulieren kann.

Backofenleuchte

Drücken Sie den Schalter, um die Backofenleuchte einzuschalten.

Bei Ausfall einer der Leuchten des Backofens vor dem Auswechseln der Glühlampe *die Stromversorgung ausschalten*. Genaueres zum Auswechseln einer Glühlampe der Ofenbeleuchtung siehe Abschnitt „Problembeseitigung".

Reinigen Ihres Herdes

Vor der gründlichen Reinigung von der Stromversorgung trennen. Daran denken, die Stromversorgung vor dem Gebrauch wieder einzuschalten.

Niemals Lösungsmittel, Bleichsoda, Ätzmittel, biologische Pulver, Bleichmittel, Bleichen auf Chlorbasis, grobe Scheuermittel oder Salz verwenden. Keine unterschiedlichen Reinigungsprodukte mischen. Sie können miteinander mit gesundheitsschädlichen Ergebnissen reagieren.

Wenn Sie Ihren Herd vor dem Reinigen bewegen wollen, lesen Sie dazu im Abschnitt „**Versetzen Ihres Herdes**" nach.

Alle Teile des Herdes können mit heißer Spülmittellauge gereinigt werden. **Achten Sie jedoch darauf, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät eindringt**.

Grill

Die Grillpfanne und der Rost sollten mit heißer Spülmittellauge abgespült werden. Nach dem Grillen von Fleisch oder Speisen, die den Grill verschmutzen, die Grillpfanne sofort nach dem Gebrauch einige Minuten im Spülbecken einweichen lassen. Hartnäckiger Schmutz kann vom Rost mit einer Nylonbürste entfernt werden.

Kochfeld

Das Kochfeld lässt sich sehr einfach mit einem empfohlenen Reinigungsmittel reinigen.

VORSICHT – Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerkissen, Ofensprays oder Fleckenentfernungsmittel auf der Oberfläche.

Tägliche Pflege

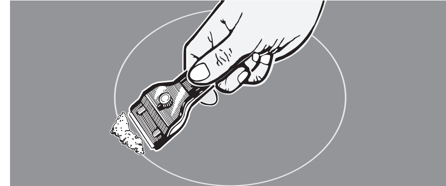
Vergewissern Sie sich zuerst, dass alle Leuchtanzeigen erloschen sind und die Herdoberfläche kühl ist. Tragen Sie einen kleinen Klecks Glaskeramik-Reinigungsmittel (etwa in der Größe einer 2-Euro-Münze) auf der Mitte jeder zu reinigenden Fläche auf. Feuchten Sie ein sauberes Papiertuch an und verreiben Sie das Reinigungsmittel wie beim Fensterputzen auf der Kochfläche. Wischen Sie zuletzt die Kochfläche mit einem sauberen, trockenen Papiertuch ab.

Reinigen von Spritzern

Für Spritzer oder Übergekochtes den Herd ausschalten und die Fläche rund um die Kochzone mit einem sauberen Papiertuch abwischen. Befindet sich ein Spritzer (außer einer zuckerhaltigen Substanz) auf der Kochzone, reinigen Sie diese erst, wenn sich der Herd vollkommen abgekühlt hat und folgen Sie den Schritten unten („Reinigen festgebrannter Spritzer"). Wenn Sie versehentlich etwas auf der Kochzone schmelzen oder Nahrungsmittel mit hohem Zuckergehalt (Marmeladen, Tomatensoße, usw.) verschütten, ENTFERNEN Sie den Spritzer SOFORT mit einem Glasschaber, während die Kochfläche noch heiß ist. WICHTIG: Schützen Sie Ihre Hand mit einem Ofenhandschuh vor möglichen Verbrennungen. Schaben Sie das verschüttete oder geschmolzene Material von der Kochzone und schieben Sie es in einen kalten Bereich. Schalten Sie dann den Herd „AUS" und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn weiter reinigen. Nachdem sich die Kochfläche abgekühlt hat und die Heizleuchtanzeigen erloschen sind, gehen Sie wie oben unter der täglichen Pflege beschrieben vor.

Reinigen festgebrannter Spritzer

Vergewissern Sie sich, dass die Heizleuchtanzeigen erloschen sind und das Kochfeld kalt ist. Entfernen Sie überschüssige, festgebrannte Substanz mit einem Einklingen-Glasschaber. Halten Sie den Schaber ungefähr in einem 30°-Winkel zur Oberfläche und schaben Sie die festgebrannte Substanz so ab, wie Sie Farbe von einem Fenster abkratzen würden.



WICHTIG: Seien Sie beim Umgang mit einem scharfen Glasschaber vorsichtig.

Wenn Sie so viel wie möglich mit dem Schaber entfernt haben, reinigen Sie das Kochfeld wie unter der täglichen Pflege oben beschrieben.

Entfernen von Metallabrieb

Das Schieben von Töpfen auf dem Kochfeld, vor allem Aluminium- oder Kupfertöpfen, kann Spuren auf der Oberfläche hinterlassen. Diese Spuren erscheinen häufig wie Kratzer, lassen sich jedoch einfach mit dem gleichen Verfahren wie oben unter dem Reinigen von Spritzern beschrieben entfernen. Sind die Abriebspuren besonders hartnäckig, verwenden Sie das Reinigungsmittel zusammen mit dem Glasschaber und benutzen dabei das oben beschriebene Verfahren.

Grill

Die Grillpfanne und der Rost sollten mit heißer Spülmittellauge abgespült werden. Nach dem Grillen von Fleisch oder Speisen, die den Grill verschmutzen, die Grillpfanne sofort nach dem Gebrauch einige Minuten im Spülbecken einweichen lassen. Hartnäckiger Schmutz kann vom Rost mit einer Nylonbürste entfernt werden.

Bedienblende und Ofentüren

Die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln wie auch Reinigungsmilch auf polierten Edelstahlflächen vermeiden. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit einem flüssigen Reinigungsmittel.

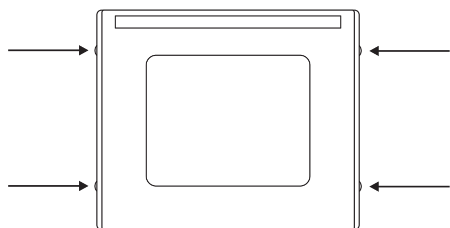
Die Bedienblende und die Regler sollten nur mit einem weichen Tuch, ausgewrungen in sauberer, heißer Spülmittellauge, gereinigt werden. **Dabei jedoch darauf achten, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät gelangt**. Mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und dann mit einem trockenen Tuch polieren. Die Ofentüren sollten nur mit einem weichen Tuch, das in sauberer und heißer Spülmittellauge ausgewrungen wurde, gereinigt werden.

Edelstahlherde mit verglasten Türen

Bei einigen Modellen lässt sich das Bedienfeld der Ofentür abnehmen, sodass die Glasfelder gereinigt werden können. Wenn der obere Rand der Herdofentür eine Lochreihe aufweist und Schrauben an den Seitenkanten vorhanden sind, lässt sie sich zum Reinigen auseinander nehmen.

Bewegen Sie den Herd nach vorne, um Zugang zu den Seiten zu erhalten (siehe Abschnitt „Versetzen des Herdes“ in dieser Anleitung).

Öffnen Sie die Ofentür etwas und entfernen Sie die Befestigungsschrauben der Vorderabdeckung von den Türseiten (zwei pro Seite).



nur einige Fenstertüren

Heben Sie die äußere Türverkleidung vorsichtig ab. Die Innenfläche der Glasscheiben kann nun gereinigt werden. Achten Sie darauf, die Türisolierung nicht zu stören oder nass zu machen. Beachten Sie bitte, dass die Tür eine Dreifachverglasung hat, die beiden inneren Scheiben jedoch fest sind und nicht getrennt werden sollten. Bringen Sie nach dem Reinigen die äußere Türverkleidung vorsichtig wieder an und setzen Sie die seitlichen Befestigungsschrauben wieder ein.

Hauptbackofen

Der Hauptbackofen hat herausnehmbare Bleche, die mit spezieller Emaille beschichtet wurden, die sich teilweise selbst reinigt.

Dies verhindert nicht alle Markierungen an der Auskleidung, hilft aber dabei, einen Großteil des erforderlichen Reinigens von Hand zu verringern.

Die Cook & Clean-Abdeckungen funktionieren besser über 200°C. Wenn Sie das meiste Braten und Backen unter dieser Temperatur ausführen, nehmen Sie gelegentlich die Abdeckungen heraus und wischen sie mit einem fuselfreien Tuch und heißer Spülmittellauge ab. Die Abdeckungen sollten dann getrocknet und wieder eingesetzt und der Ofen etwa 1 Stunde lang bei 200°C geheizt werden. Dies stellt sicher, dass die Cook & Clean-Abdeckungen effektiv arbeiten.

Keine Stahlwolle (oder andere Materialien, die die Oberfläche verkratzen können) verwenden. Keine Ofenreinigungsschwämme verwenden.

Entfernen der Ofenauskleidungen

Einige der Auskleidungsbleche können zum Reinigen entfernt werden. Zuerst Roste herausnehmen.

Die Dachauskleidung nach vorne schieben und herausnehmen.

Jede Seite des Ofens ist mit vier Befestigungsschrauben befestigt. Sie müssen die Schrauben nicht herausnehmen, um die Ofenauskleidungen zu entfernen. Wird jede Seitenabdeckung nach oben angehoben, gleitet sie von den Schrauben. Diese dann nach vorne ziehen.

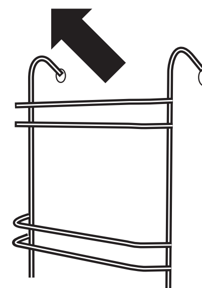
Sobald die Auskleidungen entfernt sind, kann das Emailleinnere des Backofens gereinigt werden.

Beim Wiedereinsetzen der Auskleidungen zuerst die Seitenauskleidungen anbringen.

Vergewissern Sie sich, dass Sie das Ofendach mit dem Schlitz nach vorne anbringen.

Der hohe Ofen

Schieben Sie zum Reinigen des Ofens die Roste heraus, haken Sie die Leisten von den Ofenseiten ab und heben Sie sie heraus.



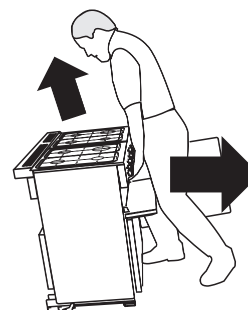
Versetzen Ihres Herdes

Die Stromversorgung ausschalten.

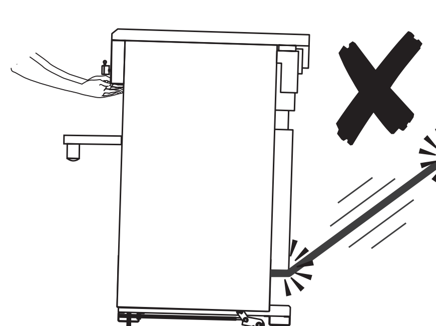
Der Herd ist schwer, daher sind u.U. zwei Leute notwendig, um ihn zu versetzen. Er hat zwei Verstellrollen an der Rückseite sowie zwei herunterschraubbare Verstellfüße an der Vorderseite.

Die Grilltür und die rechte Ofentür öffnen, sodass sich die Unterseite der Bedienblende gut greifen lässt, während Sie den Herd bewegen. Heben Sie das Vorderteil des Herdes leicht an und ziehen Sie ihn nach vorne.

Bewegen Sie den Herd nicht, indem Sie an den Türgriffen oder Reglern ziehen.



Den Herd immer nur ein Stück bewegen und hinter dem Herd kontrollieren, dass sich der Gasschlauch nicht verfangen hat. Sicherstellen, dass das Stromkabel und der Gasschlauch lang genug sind, um den Herd nach vorne zu bewegen.



Deutsch

Wenn eine Stabilitätskette angebracht ist, diese lösen, während Sie den Herd vorsichtig herausziehen. Vergessen Sie nicht, sie nach dem Wiederanschieben des Herdes wieder anzubringen.

Beim Wiederanschieben des Herdes erneut dahinter kontrollieren, um sicherzustellen, dass Stromkabel und Gasschlauch sich nicht verfangen haben.

Problembeseitigung

Ein Riss ist in der Kochfeldoberfläche zu sehen.
Den Herd sofort von der Stromversorgung trennen und seine Reparatur veranlassen. Den Herd erst wieder nach der Reparatur benutzen. Informationen zur Kontaktaufnahme mit einem Kundendiensttechniker finden Sie in der Kundendienstbroschüre.

Mein Kochfeld ist verkratzt

Haben Sie die richtigen Reinigungsverfahren verwendet?

Töpfe und Pfannen mit rauen Böden oder grobkörnige Teilchen (Salz oder Sand) zwischen dem Topf und der Oberfläche des Kochfeldes können Kratzer verursachen.

Verwenden Sie die empfohlenen Reinigungsverfahren. Stellen Sie sicher, dass Topfböden glatt und sauber sind. Winzige Kratzer lassen sich nicht entfernen, werden jedoch mit der Zeit durch Reinigen weniger auffällig.

Metallspuren auf dem Kochfeld

Schieben Sie Aluminium- oder Kupfertöpfe nicht über die Oberfläche. Spuren von Aluminium- und Kupfertöpfen sowie Mineralablagerungen von Wasser oder Nahrungsmitteln können mit Reinigungsmittel entfernt werden.

Dampf kommt aus dem Backofen

Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Backofen-Pommes frites) ist ggf. ein wenig Dampf am hinteren Luftschlitz zu sehen. Beim Öffnen der Ofentür vorsichtig sein, da es einen kurzen Dampfstoß geben kann, wenn die Ofentür geöffnet wird. Zurückstehen und den Dampf austreten lassen.

Das Backofengebläse ist laut

Der Ton des Gebläses kann sich ändern, während sich der Backofen aufheizt – dies ist ganz normal.

Die Regler werden heiß, wenn ich den Backofen oder Grill benutze. Kann ich dies vermeiden?

Ja, dies wird durch Hitze verursacht, die aus dem Ofen oder Grill steigt und sie aufheizt. Die Backofentür stets geschlossen lassen. Sicherstellen, dass die Grillpfanne beim Grillen ganz nach hinten an den „Backanschlag“ gedrückt ist.

Wenn es ein Problem mit der Installation gibt und mein ursprünglicher Installateur nicht kommen kann, wer zahlt?

Sie zahlen. Kundendienste berechnen Gebühren, wenn sie Arbeiten korrigieren, die von Ihrem ursprünglichen Installateur ausgeführt wurden. Es ist in Ihrem Interesse, Ihren ursprünglichen Installateur zu finden.

Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)

Soll die Herdinstallation durch eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (FI-Schalter) mit 30 mA geschützt werden, kann der kombinierte Gebrauch Ihres Herdes und anderer Haushaltsgeräte gelegentlich zu ungewolltem Auslösen führen. In diesen Fällen muss der Herdschaltkreis ggf. durch den Einbau einer 100 mA-Schutzeinrichtung geschützt werden. Diese Arbeit sollte von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

Speisen kochen zu langsam, zu schnell oder verbrennen

Kochzeiten können anders als bei Ihrem vorherigen Herd sein. Die Einstellungen und Kochzeiten für den Backofen sollen allein als Richtlinie dienen. Je nach individuellem Geschmack kann die Temperatur geändert werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Versuchen Sie, mit einer höheren Temperatureinstellung zu kochen.

Der Backofen backt oder brät nicht gleichmäßig

Verwenden Sie im Hauptbackofen keine Formen und Backbleche, die größer als 340 mm mal 305 mm sind, oder größer als 232 mm mal 321 mm im hohen Backofen.

Wenn Sie größere Lebensmittel braten, sollten Sie diese während des Kochens umdrehen.

Wenn mehr als eine Schubleiste verwendet wird, kontrollieren, ob genug Platz vorhanden ist, damit die Hitze zirkulieren kann. Wenn ein Backblech in den Ofen gesetzt wird, vergewissern Sie sich, dass es mittig auf der Schubleiste sitzt. Kontrollieren Sie, ob die Türdichtung beschädigt und die Türverriegelung so eingestellt ist, dass die Tür fest an der Dichtung sitzt. Eine Schale mit Wasser, die auf die Schubleiste gesetzt wird, sollte überall die gleiche Tiefe haben. (Wenn sie zum Beispiel hinten tiefer ist, sollte der hintere Teil des Herdes angehoben oder die Vorderseite abgesenkt werden.) Wenn der Herd nicht waagerecht steht, lassen Sie Ihren Lieferanten den Herd für Sie waagerecht stellen.

Der Backofen geht nicht an, wenn er von Hand eingeschaltet wird

Ist die Stromversorgung eingeschaltet? Ist die Uhr beleuchtet? Wenn nicht, kann ein Problem mit der Stromversorgung vorliegen. Ist die Sicherung für den Herd in Ordnung? Blinkt 0:00 auf der Uhr? Falls ja, stellen Sie sie auf die korrekte Uhrzeit ein. Wurde die Zeitschaltuhr versehentlich auf AUTO gestellt? Wenn AUTO auf der Zeitschaltuhr zu sehen ist, die Taste „Kochzeit“ drücken und die eingestellte Kochzeit, die 0:00 zeigt, mit den Tasten (+) und (-) verringern. Drücken Sie die Taste zweimal. Wenn dies das Problem nicht behebt, rufen Sie einen Kundendienstvertreter.

Backofen geht beim automatischen Backen und Braten nicht an

Ist die Zeitschaltuhr korrekt eingeschaltet, aber steht der Ofenregler versehentlich auf AUS?

Backofentemperatur wird heißer, wenn der Herd älter wird

Wenn das Herunterdrehen des Reglers nicht funktioniert hat oder nur für eine kurze Zeit funktioniert hat, benötigen Sie eventuell ein neues Thermostat. Dies sollte von einem Kundendienstvertreter eingebaut werden.

Grill bereitet nicht richtig zu

Verwenden Sie die mitgelieferte Pfanne und den Dreifuß? Wird die Pfanne auf den Einschubleisten, nicht auf dem Boden des Grillfaches benutzt? Ist das Grillblech ganz bis an den Anschlag geschoben?

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht

Die Glühlampe ist wahrscheinlich durchgebrannt. Sie können eine Ersatzglühlampe (die nicht unter die Garantie fällt) in einem guten Elektrofachgeschäft kaufen. Sie benötigen eine 15 Watt, 240 V Glühlampe mit Edisongewinde FÜR BACKÖFEN. Es muss eine spezielle Glühlampe sein, die bis 300°C wärmebeständig ist. In der Kundendienstbroschüre finden Sie Hinweise, wie Ersatzglühbirnen per Postversand bestellt werden können.

Die Backofentür öffnen und das Handyrack (falls vorhanden) und die Ofenroste entfernen.

Die Stromversorgung ausschalten.

Die Lampenabdeckung durch Schrauben gegen den Uhrzeigersinn lösen. Die alte Glühlampe ausschrauben. Die neue Glühlampe einschrauben, die Lampenabdeckung wieder aufschrauben. Die Stromversorgung einschalten und kontrollieren, ob die Glühlampe aufleuchtet.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Der Anschluss des Herdes darf nur von einem qualifizierten Elektriker gemäß der Montageanweisung vorgenommen werden. Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein vom Hersteller geschulter Kundendiensttechniker vornehmen und es sollten nur geprüfte Ersatzteile verwendet werden. Lassen Sie sich die Lage des Herdkontrollschalters vom Installateur zeigen. Markieren Sie ihn, um ihn leichter finden zu können. Lassen Sie den Herd stets abkühlen und schalten Sie ihn dann an der Netzversorgung aus. Dies gilt auch vor der Reinigung oder vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, wenn in dieser Anleitung nicht anders angegeben.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Kochfeld berühren, vor allem die markierten Kochzonen. Die Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes speichert die Hitze, nachdem die Regler ausgeschaltet worden sind. Um die mögliche Gefahr von Verbrennungen zu minimieren, vergewissern Sie sich stets, dass die Kochfeldregler in der AUS-Stellung stehen und dass die gesamte Glaskeramikoberfläche kalt ist, bevor Sie versuchen, das Kochfeld zu reinigen.

Schalten Sie vor dem Abnehmen von Töpfen stets die Regler der Kochstellen aus.

Legen Sie keine Utensilien auf das Kochfeld, wenn es in Gebrauch ist. Sie können heiß werden und Verbrennungen verursachen.

Wir empfehlen, dass Sie vermeiden, Kochzonen abzuwischen, bis sie abgekühlt sind und die Leuchtanzeige erloschen ist. Eine Ausnahme hierzu bilden Zuckerspritzer. Siehe bitte „Reinigen Ihres Herdes". Wenn das Kochfeld kalt ist, nur das empfohlene Reinigungsmittel zum Reinigen des Kochfeldes verwenden.

Um mögliche Beschädigung der Kochfläche zu vermeiden, kein Reinigungsmittel auf die Glaskeramikfläche auftragen, wenn diese heiß ist. Alle Anleitungen und Warnhinweise auf den Reinigungsmitteletiketten lesen und beachten. Nach der Reinigung Reinigungsmittelreste mit einem trockenen Tuch oder Papiertuch entfernen.

Erhitzen eines leeren Topfes vermeiden. Dies kann das Kochfeld und den Topf beschädigen.

Gegenstände nicht auf die Oberseite der Glaskeramikkochfeldfläche legen, wenn sie in Gebrauch ist.

Bei Gebrauch eines elektrischen Geräts nahe dem Kochfeld sollten Sie sich vergewissern, dass die Schnur des Geräts die Kochfeldfläche nicht berühren kann.

Wenn Sie einen Riss in der Kochfeldoberfläche finden, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung und lassen es reparieren.

Verwenden Sie die korrekte Topfgröße: Wählen Sie Töpfe mit flachen Böden, die groß genug sind, um die Heizzone des Kochfeldes zu bedecken. Werden zu kleine Töpfe verwendet, liegt ein Teil der Kochzone für direkten Kontakt frei und kann dazu führen, dass Kleidung Feuer fängt. Das korrekte Verhältnis von Töpfen zum Kochfeld verbessert zudem die Wirtschaftlichkeit.

Töpfe und Pfannen nicht über das Kochfeld schieben, da hierdurch die Glaskeramik verkratzt werden kann – sie ist kratzbeständig, nicht kratzfest. Scharfe Instrumente, Ringe oder anderer Schmuck und Nieten an Kleidungsstücken können die Kochfeldoberfläche verkratzen.

Die Oberfläche nicht als Schneidbrett benutzen.

Keine schweren Gegenstände über dem Kochfeld aufbewahren. Falls sie auf das Kochfeld fallen, können sie es beschädigen.

Alle Teile des Herdes werden bei Gebrauch heiß und bleiben auch nach dem Kochen noch eine Zeitlang heiß.

Verwenden Sie trockene Ofenhandschuhe. Feuchte Handschuhe können zu Dampfverbrennungen beim Berühren einer heißen Oberfläche führen. Betreiben Sie den Herd niemals mit nassen Händen.

Verwenden Sie kein Geschirrtuch oder ein anderes großes Tuch statt eines Handschuhs. Sie können Feuer fangen, wenn sie eine heiße Oberfläche berühren.

Reinigen Sie das Kochfeld vorsichtig. Wenn ein nasser Schwamm oder ein nasses Tuch zum Aufwischen von Spritzern auf einer heißen Oberfläche verwendet werden, seien Sie vorsichtig, um Dampfverbrennungen zu vermeiden. Einige Reinigungsmittel können bei Anwendung auf einer heißen Oberfläche schädliche Dämpfe entwickeln.

Verwenden Sie keine unstabilen Töpfe und halten Sie die Griffe vom Rand der Kochstelle entfernt.

Es darf Babys und kleinen Kindern niemals erlaubt werden, in der Nähe des Herdes zu sein. Sie dürfen keinesfalls auf irgendeinem Teil des Geräts sitzen oder stehen. Bringen Sie ihnen bei, nicht an den Reglern oder anderen Teilen des Herdes zu spielen.

Bewahren Sie niemals etwas in Schränken über einem Herd auf, das für Kinder von Interesse ist. Kinder, die auf den Herd klettern, um sie zu erreichen, können ernsthafte Verletzungen erleiden.

Reinigen Sie nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile.

Im Interesse von Hygiene und Sicherheit sollte der Herd jederzeit sauber gehalten werden, da sich ansammelnde Fette oder andere Lebensmittelreste zu einem Feuer führen können.

Brennbare Wandbehänge oder Vorhänge usw. sollten im sicheren Abstand zu Ihrem Herd angebracht sein.

Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe des Herdes, während er eingeschaltet ist.

Lagern oder verwenden Sie keine brennbaren Materialien oder entzündliche Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts.

Verwenden Sie bei Fettbränden kein Wasser. Heben Sie niemals einen brennenden Topf hoch. Schalten Sie die Regler aus. Ersticken Sie das Feuer in einem brennenden Topf auf einer Fläche durch vollständiges Abdecken mit einem gut passenden Deckel oder Backblech. Verwenden Sie einen Trockenchemikalien- oder Schaumfeuerlöscher, falls verfügbar.

Lassen Sie die Kochmulde niemals unbeaufsichtigt auf einer hohen Kochstufe stehen. Überkochende Töpfe können zu Rauch führen und Fettspritzer können Feuer fangen.

Tragen Sie niemals lose oder hängende Kleidung während der Benutzung des Gerätes. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie nach Gegenständen greifen, die in Schränken über der Kochstelle aufbewahrt werden. Brennbares Material kann sich entzünden, wenn es in Kontakt mit einer heißen Oberfläche gelangt und kann schwere Verbrennungen verursachen.

Lassen Sie beim Erwärmen von Fetten und Ölen große Vorsicht walten, da sich diese entzünden können, wenn sie zu heiß werden.

Benutzen Sie, wenn möglich, ein Frittierthermometer, um das Überhitzen von Fett über den Rauchpunkt hinaus zu verhindern.

Lassen Sie eine Friteuse niemals unbeaufsichtigt. Erwärmen Sie Fett immer langsam und beobachten Sie es, während es sich erhitzt. Frittierpfannen sollten nur zu einem Drittel mit Fett gefüllt sein. Füllen der Pfanne mit zu viel Fett kann zu Spritzern führen, wenn Nahrungsmittel hinzugegeben werden. Wenn Sie eine Kombination aus Ölen oder Fetten zum Braten verwenden, rühren Sie diese vor dem Erwärmen oder während das Fett schmilzt zusammen.

Bratgut sollte so trocken wie möglich sein. Frost an Gefriergut oder Feuchtigkeit an frischen Lebensmitteln kann zu Überkochen von heißem Fett über den Rand der Pfanne führen. Achten Sie beim Braten mit hohen oder mittelhohen Temperaturen sorgfältig auf Spritzer oder Überhitzen von Nahrungsmitteln. Versuchen Sie niemals, eine Pfanne mit heißem Fett zu bewegen, vor allem eine Friteuse. Warten Sie, bis das Fett abgekühlt ist.

Wenn der Grill eingeschaltet ist, verwenden Sie nicht die Oberseite des Abzugs (der Schlitz entlang der Rückseite des Herdes) zum Vorwärmen von Platten, Tellern, Trocknen von Geschirrtüchern oder Erweichen von Butter.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

Nur bestimmte Arten von Glas, Glaskeramik, Tonwaren oder anderen glasierten Behältern eignen sich zum Kochen auf dem Kochfeld. Andere können aufgrund der plötzlichen Temperaturänderung zerbrechen.

Sorgen Sie dafür, dass niemand auf einen Teil des Herdes klettert, sich auf ihn stellt oder sich daran hängt.

Verwenden Sie keine Aluminiumfolie zum Abdecken von Rosten, Auskleidungen oder Ofendach.

Stellen Sie sicher, dass Ihre Küche jederzeit gut belüftet ist. Verwenden Sie Abzuggebläse oder Dunstabzughauben, wenn vorhanden.

Erwärmen Sie niemals ungeöffnete Speisebehälter. Druckaufstauung kann zum Platzen des Behälters und damit Verletzungen führen.

Der Herd ist nur zum Zubereiten von Speisen bestimmt und darf nicht für einen anderen Zweck benutzt werden.

Der Backofen sollte NICHT zum Heizen der Küche benutzt werden, da dies nicht nur Energieverschwendung ist, sondern sich auch die Regler überhitzen können.

Wenn der Backofen eingeschaltet ist, die Ofentür nicht länger als notwendig offen halten.

Die technischen Daten dieses Herdes sollten nicht geändert werden.

Dieses Gerät ist schwer und beim Umsetzen ist Vorsicht walten zu lassen.

Wenn der Herd nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass die Regler in der Aus-Stellung sind.

Reparatur und Ersatzteile

Füllen Sie bitte die Geräteinformationen unten aus und bewahren Sie diese an einem sicheren Ort auf. Diese Angaben helfen uns, Ihr Gerät genau zu identifizieren und helfen uns, Ihnen zu helfen. Füllen Sie die Karte bitte jetzt aus, um Zeit und Ungelegenheiten zu sparen, wenn später ein Problem mit Ihrem Gerät auftreten sollte. Es kann ebenfalls nützlich sein, Ihren Kaufzettel zusammen mit dieser Broschüre aufzubewahren. Sie könnten aufgefordert werden, die Kaufbestätigung vorzulegen, um die Gültigkeit einer Garantiereparatur zu prüfen.

Kraftstofftyp:

Ceramic Electric

Name des Geräts und Farbe*

Seriennummer *

Händlername und -anschrift

Kaufdatum

Name und Anschrift des Installateurs

Installationsdatum

---

* Diese Informationen befinden sich auf dem Geräteschild.

Bei einem Problem

Falls Sie wider Erwarten ein Problem mit Ihrem Gerät haben sollten, schauen Sie sich bitte zunächst den Rest dieser Anleitung an, vor allem den Abschnitt zur Problemlösung, um sicherzustellen, dass Sie das Gerät korrekt benutzen.

Wenn Sie danach noch immer Schwierigkeiten haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte beachten

Ist der Garantiezeitraum für Ihr Gerät abgelaufen, erhebt unser Kundendiensttechniker für diesen Besuch ggf. eine Gebühr.

Wenn Sie einen Ingenieurbesuch anfordern und der Fehler nicht Verantwortung des Herstellers ist, behält sich unser Kundendiensttechniker das Recht zur Berechnung einer Gebühr vor.

Nicht wahrgenommene Termine können ebenfalls in Rechnung gestellt werden.

Außerhalb des Garantiezeitraums

Wir empfehlen, dass unsere Geräte regelmäßig über ihre gesamte Lebensdauer gewartet werden, um beste Leistung und Wirtschaftlichkeit zu erhalten.

Wartungs- und Reparaturarbeiten sollten nur von sachkundigem und ausreichend qualifiziertem Personal ausgeführt werden.

Ersatzteile

Um optimale und sichere Leistung zu erhalten, nur Originalersatzteile verwenden. Keine erneuerten oder unbefugten Gasregler verwenden. Wenden Sie sich an Ihren Händler.

Installation

Dieses Gerät ist nur zum Haushaltsgebrauch ausgelegt. Verwendung für einen anderen Zweck kann zum Verfall der Garantie oder der Haftungsansprüche führen.

Sicherheitsanforderungen/Vorschriften und Richtlinien

Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Elektriker gemäß einschlägigen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen installiert werden. Lesen Sie vor der Installation oder dem Gebrauch dieses Geräts die Anleitung.

Stellen Sie vor der Installation sicher, dass der Herd für Ihre Versorgungsspannung geeignet ist. Entnehmen Sie diese dem Leistungsschild.

Zur zufrieden stellenden Installation des Herdes wird die folgende Ausrüstung benötigt:

Vielfachmessgerät (für elektrische Prüfungen)

Stahlbandmaß

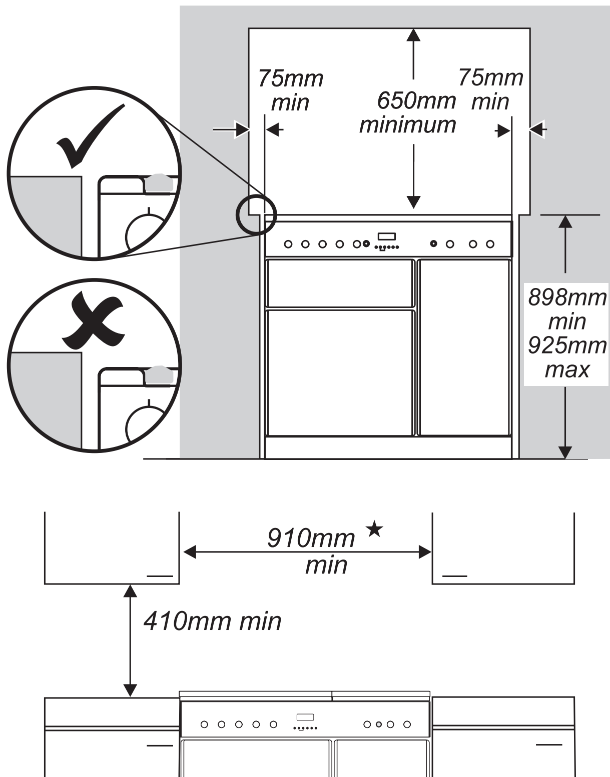
Kreuzschlitzschraubendreher

Wasserwaage

Herdnivellierwerkzeug (im Lieferumfang enthalten)

Deutsch

Aufstellen des Herdes



Die Abbildungen zeigen den empfohlenen Mindestabstand des Herdes zu benachbarten Flächen.

Der Herd sollte nicht auf einen Sockel gestellt werden.

Die Kochstelleneinfassung sollte auf einer Ebene mit oder über jeder benachbarten Arbeitsfläche liegen. Über der Kochstellenhöhe sollte eine Lücke von 75 mm an jeder Seite des Herdes und zu jeder benachbarten senkrechten Fläche gelassen werden.

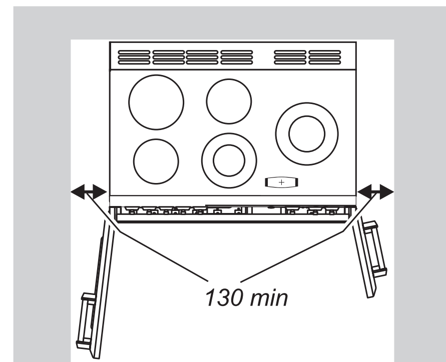
Für nicht entzündliche Flächen (wie unlackiertes Metall oder Keramikfliesen) kann dies auf 25 mm verkleinert werden.

Ein Mindestraum von 650 mm ist zwischen der Oberseite der Kochstelle und einer horizontalen entzündlichen Fläche erforderlich.

Jede Dunstabzughaube sollte gemäß den Anweisungen des Dunstabzughaubenherstellers installiert werden.

Aus Sicherheitsgründen dürfen keine Vorhänge direkt hinter dem Herd angebracht werden.

Wir empfehlen eine Lücke von 1110 mm zwischen Einheiten, um Bewegen des Herdes zu berücksichtigen. Wenn ein glatt abschließender Einbau erforderlich ist, schieben Sie den Herd an die Einheit an der einen Seite, und danach die Einheit an der anderen Seite an.



Ein Abstand von 130 mm ist erforderlich, wenn der Herd nahe einer Ecke der Küche steht, damit sich die Backofentüren öffnen lassen.

Auspacken des Herdes

Der Herd ist sehr schwer. Seien Sie sehr vorsichtig. Wir empfehlen, dass zwei Personen den Herd bewegen. Sorgen Sie dafür, dass der Bodenbelag fest angebracht ist oder entfernt wurde, um Beschädigungen beim Bewegen des Herds zu vermeiden.

Entfernen Sie keine Verpackung vom Herd, bis er sich direkt vor dem Aufstellort befindet (es sei denn, er passt in seiner Außenverpackung nicht durch eine Tür).

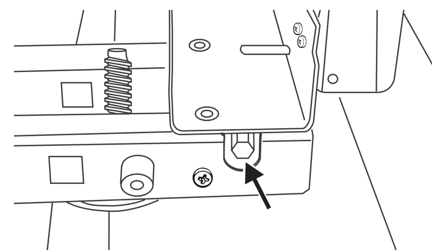
Siehe loses Auspackblatt.

Höheneinstellung

Es wird empfohlen, eine Wasserwaage auf einem Einschubblech in einem der Backofen zu benutzen, um zu prüfen, ob er waagerecht steht.

Den Herd in seine gewünschte Position stellen und dabei darauf achten, ihn nicht in der Lücke zwischen Kücheneinheiten zu verdrehen, da dies den Herd oder die Einheiten beschädigen könnte.

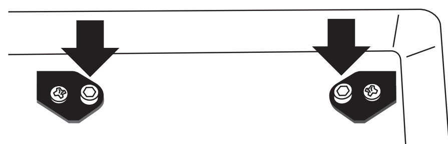
Die Vorderfüße und hinteren Rollen können eingestellt werden, um den Herd waagerecht zu stellen. Um die Höhe der Rückseite des Herdes einzustellen, das im Lieferumfang enthaltene Nivellierwerkzeug benutzen, um die Stellmuttern an den vorderen Ecken des Herdes zu drehen.



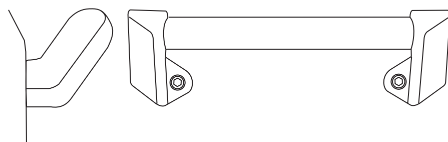
Drehen Sie zum Einstellen der Vorderfüße die Unterteile, um sie zu heben oder zu senken.

Anbringen der Griffe (nur einige Modelle)

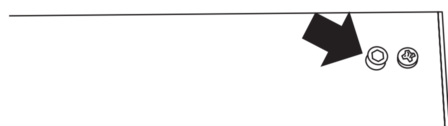
Die 4 mm Inbusschrauben mit dem Innensechskantschlüssel von den Türen entfernen. Die Türgriffe mit den Schrauben befestigen.



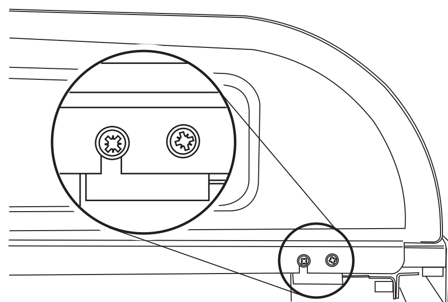
Die Griffe sollten über den Befestigungselementen sein.



Die 4 mm Inbusschrauben von den oberen Ecken der Bedienblende entfernen und den vorderen Handlauf anbringen.



Anbringen des Spritzschutzes (Sonderausstattung – nur bei einigen Modellen)



Ansicht von der Rückseite des Herdes

Die zwei Befestigungsschrauben (3 mm Innensechskantkopf) und die Muttern, die durch die Oberseite des hinteren Luftschlitzes gehen, entfernen. Die Spritzwand anhalten. Die 2 Befestigungsschrauben und Muttern von hinten anbringen.

Elektrischer Anschluss

Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Elektriker gemäß einschlägigen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen installiert werden.

ACHTUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN

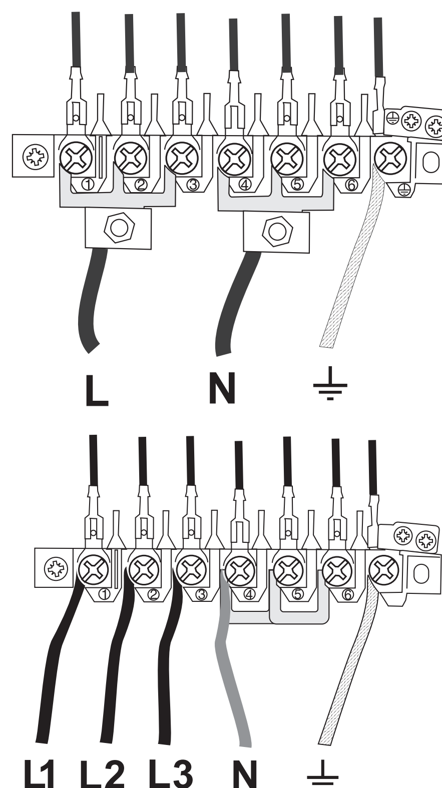
Hinweis

Der Herd muss über eine geeignete Herdsteuerung mit einem doppelpoligen Schalter mit einer Kontakttrennung von mindestens 3 mm in allen Polen an die korrekte Stromversorgung angeschlossen werden, wie auf dem Spannungsschild am Herd angegeben. Dieser Herd darf nicht an eine normale Haushaltssteckdose angeschlossen werden.

Die gesamte elektrische Belastung des Geräts beträgt etwa 15,6 kW. Die verwendete Kabelgröße sollte für diese Belastung geeignet sein und alle örtlichen Anforderungen erfüllen.

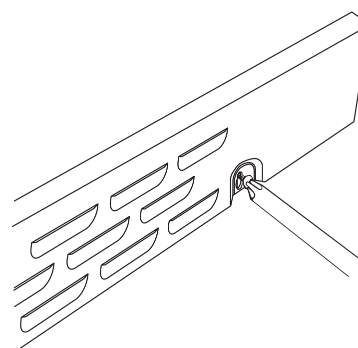
Zugriff auf den Netzanschluss erhalten Sie durch Entfernen des elektrischen Klemmenanschlusskastens an der Rückwand.

Das Netzkabel an die korrekten Anschlüsse für Ihre Stromversorgungsart anschließen. Bitte beachten Sie, dass der maximale Kabeldurchmesser für die Schraubanschlüsse 6mm$_2$ und für die Dreistift-Verbindungen 10mm$_2$ beträgt.



Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind. Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

Anbringen des Sockels



Die 3 Schrauben an der vorderen Unterkante des Herdes lösen. Das mittlere Schlüsselloch über die mittlere Schraube haken. Jedes Endschlüsselloch verdrehen und auf seine jeweiligen Schrauben setzen. Die Befestigungsschrauben anziehen.

Backofenleuchte

Den Backofenlichtschalter drücken und kontrollieren, ob die Leuchte funktioniert.

Anm. Die Glühlampe des Ofens ist nicht Bestandteil der Garantie.

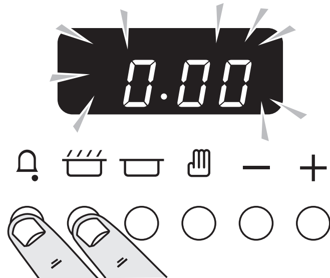
Deutsch

Kochplatte
Schalten Sie jede Platte nacheinander ein und kontrollieren Sie, dass sie sich erwärmt.

Grill
Die Grillfachtür öffnen. Schalten Sie den Grillregler ein und kontrollieren Sie, ob sich der Grill erhitzt.

Backofenprüfung
Die Uhr muss auf die Uhrzeit eingestellt sein, bevor die Backöfen funktionieren.

Die Knöpfe wie gezeigt drücken und gedrückt halten.



Gleichzeitig (-) oder (+) drücken, bis die korrekte Zeit zu sehen ist.

Vergessen Sie nicht, dass es eine 24-Stunden-Uhr ist.

Wenn Sie einen Fehler machen oder die falsche Taste drücken, die Stromversorgung eine oder zwei Minuten lang ausschalten und den Vorgang wiederholen.

Den Ofen einschalten und kontrollieren, ob sich das Ofengebläse zu drehen beginnt und der Ofen sich aufheizt. Den Ofen ausschalten.

Kundendienst
Bitte tragen Sie Ihren Namen und Ihre Anschrift in diesem Leitfaden ein, unterweisen Sie den Benutzer in der Bedienung des Herds und übergeben Sie ihm die Bedienungsanleitung.

Vielen Dank.

Technische Daten

INSTALLATEUR: Bitte überlassen Sie diese Anleitung dem Benutzer.

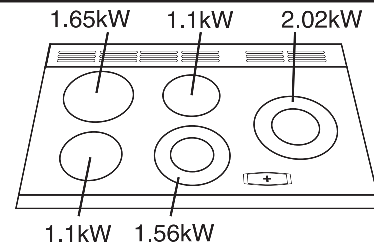
DATENSCHILDBEFESTIGUNG: Herdseitenleiste unten rechts (Schublade herausziehen)

Abmessungen

Gesamthöhe		
min.	900mm	
max.	925mm	
Gesamtbreite	900mm*	
Gesamttiefe	648mm	
Platz zur Befestigung	*	
*Siehe: „Aufstellen des Herdes“		
Mindestraum über Kochplatte		
	650 mm	

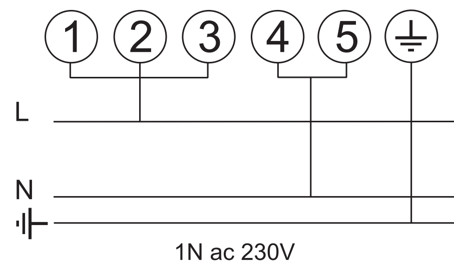
Nennwerte

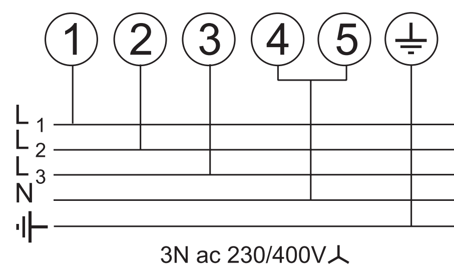
Gesamtlast	bei 230 V 14,8 kW**	
Kochfeld:		

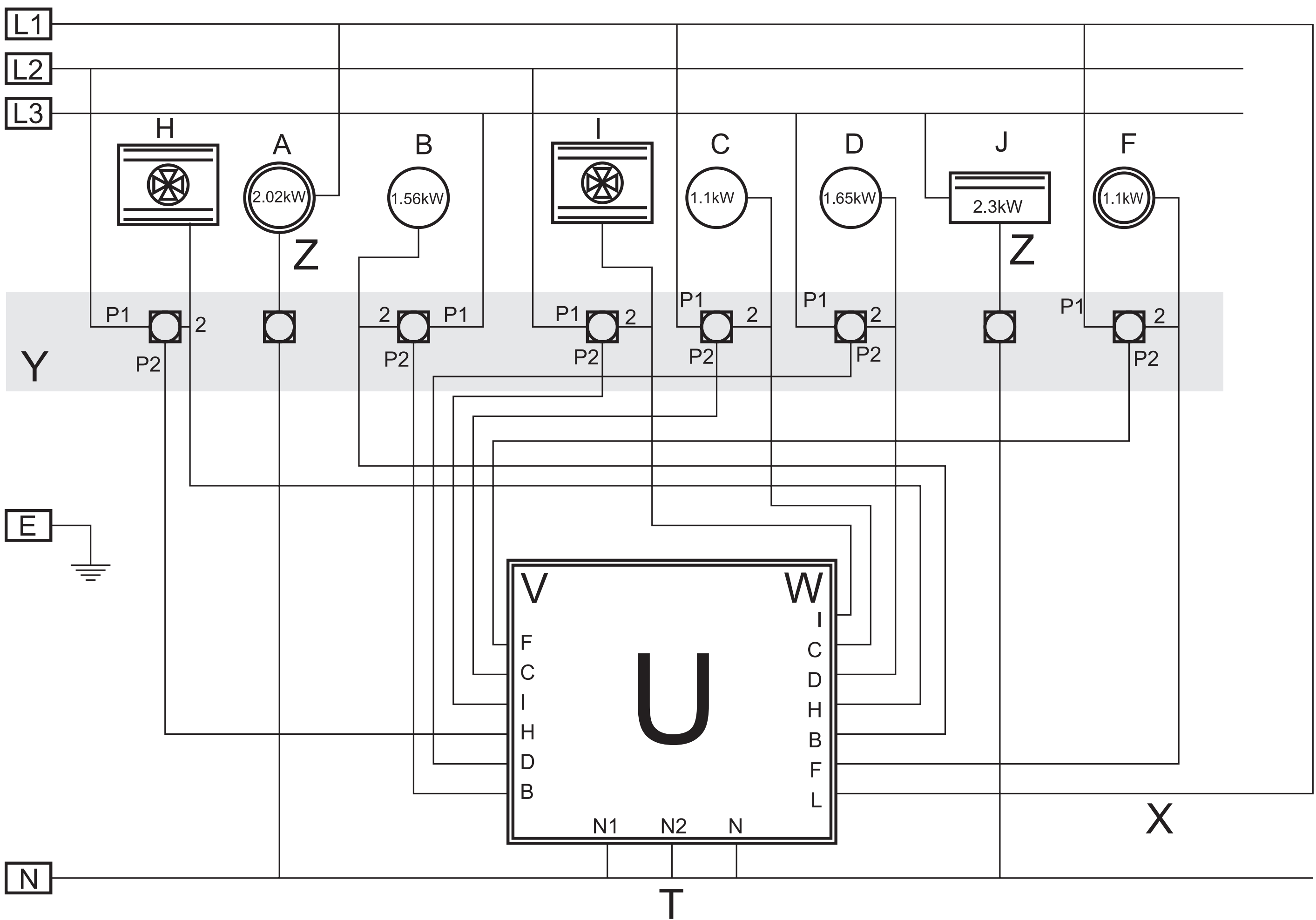


Backöfen	Ober-/Unterhitze	Umluft
	2,2 kW	2,5 kW
Grill	2,3 kW	

**ungefähre Gesamtsumme inkl. Ofenbeleuchtung, Ofengebläse usw.







Blockdiagramm

Erklärung des Diagramms

A Kochfeld A
B Kochfeld B
C Kochfeld C
D Kochfeld D
E Erde
F Kochfeld F
H Gebläse hoher Backofen
I Gebläse Hauptbackofen
J Grill
L Stromführend
N Nullleiter
T Rückleiter
U Intelligenter Lastregler
V Schaltausgänge
W Schalteingänge
X Spannungsführender Leiter von Phase 1
Y Bedienelemente des Bedienfelds
Z Festlast

Be safe

Do not stand or rest heavy objects on the hob. Although the ceramic surface is very strong, a sharp blow or sharp falling object might cause the surface to crack. As soon as any crack in the surface becomes visible disconnect the appliance **immediately** from the supply and arrange for its repair. Care should be taken that no water seeps into the appliance.

During use, and afterwards, the appliance will be warm, so be careful with little children. If the younger members of your family are allowed into the kitchen we strongly advise that they are kept under supervision at all times.

We recommend you read pages 28-29 if you have not used an electric cooker before. We describe some basic guidelines on how to use a cooker safely.

Electricity on

Make sure that the electricity supply is turned on.

Power saving device

Your new cooker is fitted with an Intelligent Power Saving Device. This works automatically and normally you will be unaware that anything is happening. There is an indicator light at the centre back of the hob top. Normally it will not be visible but if the light starts to flash it means the device is operating. When this happens cooking on the hob may be slowed - try using a different combination of hob cooking areas. To minimise any effect on oven cooking, preheat the oven before use, particularly for baking. Always check that meat and poultry are fully cooked especially when cooking using the timer.

Peculiar smells

When you first use your cooker it may give off a slight odour. This should stop after a little use.

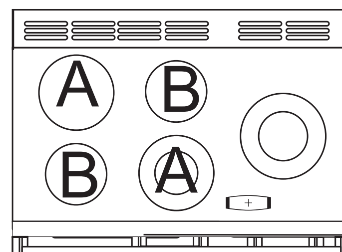
Pictures

This instruction covers several different models. The control knobs and control panel graphics are different for each model. Some pictures may be different to your cooker but we hope the function is clear.

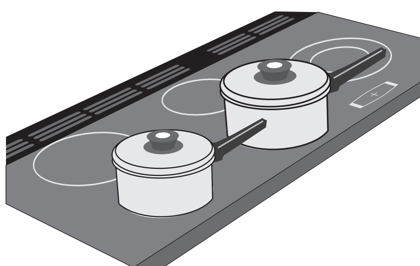
Power saving device

Your new cooker is fitted with an Intelligent Power Saving Device. This works automatically and normally you will be unaware that anything is happening.

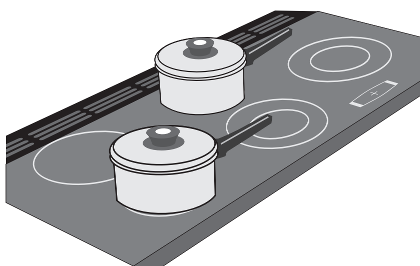
You can use all the hob units in any combination you like, but some combinations are more effective than others. Use the right hand end hob unit first, when possible.



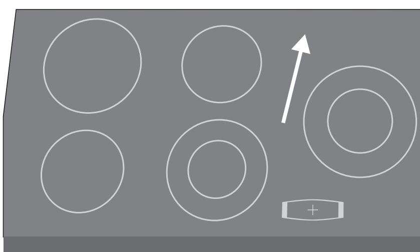
The Intelligent Power Saving Device controls the power supply to the left hand four hob areas. It divides them into two groups.



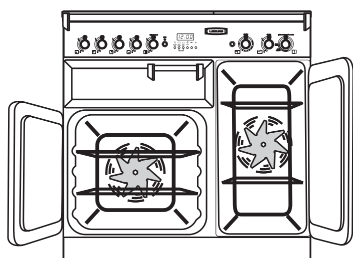
If you use left hand hob units try to use the front or rear two areas as these are in different groups.



Try to avoid using two left hand hob units that are on a diagonal as these are in the same group.



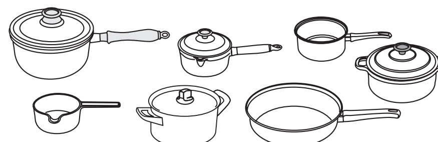
There is an indicator light for the Intelligent Power Saving Device at the centre back of the hob top. Normally it will not be visible but if the light starts to flash it means the device is operating. When this happens cooking on the hob may be slowed - try using a different combination of hob cooking areas.



The Intelligent Power Saving Device also groups the two ovens. To minimise any effect on oven cooking, preheat the oven before use, particularly for baking. Always check that meat and poultry are fully cooked especially when cooking using the timer.

The Hob

When you cook on a ceramic hob its *very* important to use the right sort of pans...



Use only pans that are suitable for ceramic hobs.

We recommend stainless steel and enamelled steel pans because pots and pans with copper or aluminium bases leave traces on the hob that are difficult to remove.

Glass-ceramic cookware is not suitable because of its poor conductivity.

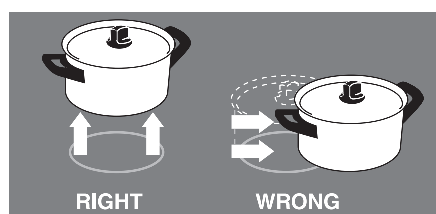
Pots and pans should have thick, smooth, flat bottoms. This ensures that there is the maximum heat transfer from the hob to the pan, making cooking quick and energy efficient.

Never use a round bottomed Wok even with a stand.

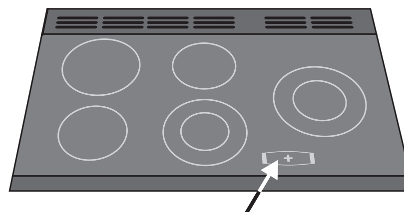
The very best pans have bases that are very slightly curved in when cold. If you hold a ruler across the bottom you will see a small gap in the middle. When they heat up the metal expands and lies flat on the cooking surface.

Make sure that the base of the pan is clean and dry to prevent any residue burning onto the hob panel. This also helps prevent scratches and deposits (such as lime specks).

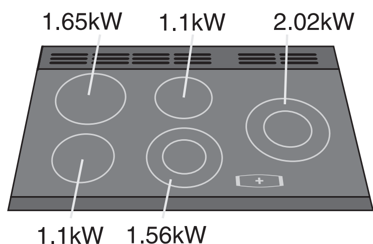
Always use pans that are the same size as (or slightly larger than) the areas marked on the hob top. Using smaller pans wastes heat, and any spillage will be burnt on. Using a lid will help the contents boil more quickly.



Always lift pans off the hob. Sliding pans may cause marks and scratches. Always turn the control to the off position before removing a pan.



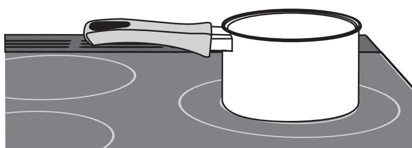
There are indicator lights for each of the cooking areas. These come on when a hob control is turned on and stay lit while the surface cools. Always take care before touching the surface even when it is turned off - it may be hotter than you think.



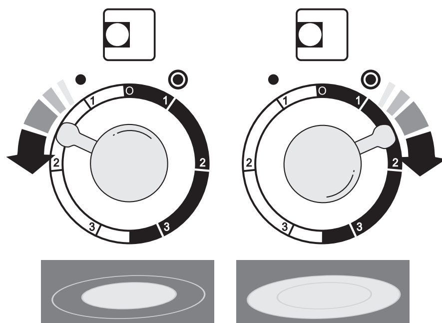
The ratings of the cooking areas are shown on the diagram above.

Although the ceramic surface is very strong, a heavy or sharp falling object (a salt cellar for example) might cause the surface to crack. If you find a crack in the surface **immediately** disconnect the appliance from the supply and arrange for its repair.

Care should be taken that no water seeps into the appliance.



The areas marked with two concentric circles have an inner and an outer element. Turn the control knob clockwise to heat the whole area for larger pans - turn it the other way to just heat the inner part for smaller pans.



Never cook directly on the surface.

The kind of pan you use and the quantity of food affects the setting required. Higher settings are required for larger quantities of food.

Naturally, the surface must be washed after use in order to prevent it from becoming scratched or dirty.

When cooking on the hob you may see the hob area you are using switch off and on. This is caused by a safety device that limits the temperature of the hob. It is quite normal, especially when cooking at high temperatures. If it happens a lot with a particular pan however it may mean the pan is not suitable – perhaps too small or too uneven - for a ceramic hob.

Sugar spillage will permanently damage the hob and therefore must be cleaned off with care immediately. Never let sugar spillage cool before trying to remove it.

If sugar or foods with high sugar content, aluminium foil or plastic items are accidentally allowed to melt on the hob surface remove them immediately from the hot cooking area using a scraper to avoid any possible damage to the surface. See ‘Cleaning your cooker’.

Never cut directly on the cooking surface.

Don't cook directly on the hob surface i.e. without a pan or utensil

Don’t use the hob as a work surface

Don’t drag or slide utensils across the hob surface

Don’t place anything between the base of the pan and the hob surface (i.e. asbestos mats, aluminium foil, Wok stand)

Don't leave utensils, foodstuffs or combustible items on the hob when it is not in use. (e.g. tea towels, frying pans containing oil)

Don't place plastic or aluminium foil, or plastic containers on the hob

Don't leave the hob zones switched on unless being used for cooking

Don't place large preserving pans or fish kettles across two heating zones

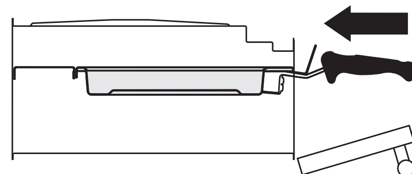
Don't place utensils partly covering a heating zone. Always place utensils centrally.

Never allow anyone to climb or stand on the hob.

Grill

Caution: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.

After placing your food on the grill tray pan, slide the grill pan onto the side supports. Make sure it is pushed right in and touches the backstop.



The grill has two heating elements, which allow either the whole area of the pan to be heated or only the right hand half of the grill pan to be heated.

Turn the knob to position 3.

For best results preheat for 2 minutes with the grill pan in position. After placing your food on the grill pan grid, slide the grill pan onto the side supports. Adjust the grill to suit by turning the knob.

Never close the grill door when the grill is on.

The grill pan grid can be turned over to give two grilling positions.

Don’t leave the grill on for more than a few moments, without the grill pan underneath it.

The Ovens

Both ovens are fanned ovens. The fan circulates hot air continuously which results in faster heat transfer to the food.

Before using for the first time, heat the oven to 200°C for 30 minutes to dispel manufacturing odours.

Turn the oven knob to the temperature you need. The oven indicator light will glow until the oven has reached the temperature you selected. It will then cycle on and off

during cooking. When cooking foods with high water content (e.g. oven chips) there may be some steam visible at the grille at the rear of the hotplate. This is perfectly normal.

Both ovens have a fan only setting (✻). The fan circulates air inside the oven but the heating element is not turned on. This setting is useful for defrosting frozen foods.

Whole chickens and large joints of meat should be defrosted in the refrigerator. Do not defrost in a warm oven or whilst the adjoining oven is hot.

The wire shelves should always be pushed firmly to the back of the oven.

Baking trays meat tins etcetera should be placed level centrally on the oven's wire shelves. Keep all trays and containers away from the sides of the oven, to allow the hot air to circulate.

For even browning, the maximum recommended size of a baking tray is 325mm by 305mm for the main oven and 230mm by 320mm for the Tall oven.

Cooking high moisture content foods can create a 'steam burst', when the oven door is opened. When opening the oven stand well back and allow any steam to disperse.

When the oven is on, don't leave the door open for longer than necessary, otherwise the knobs may get very hot.

Always leave a 'fingers width' between dishes on the same shelf. This allows the heat to circulate freely around them.

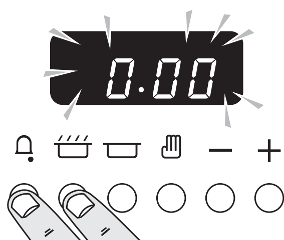
The Cook & Clean oven liners in the Main Oven (see '**Cleaning your cooker'** section) work better when fat splashes are avoided. Cover meat when cooking.

To reduce fat splashing when you add vegetables to hot fat around a roast, dry them thoroughly or brush lightly with cooking oil.

The Clock

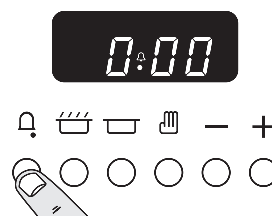
You can use the timer to turn the ovens on and off. The clock must be set to the time of day before the ovens will work.

To set the time of day



Press and hold as shown. At the same time, press (-) or (+) until the correct time shows. Don't forget it's a 24-hour clock. If you make a mistake or press the wrong button, turn off the power supply for a minute or two and start again.

To time something that's cooking (minute minder)



Press and hold (🔔). At the same time press (-) or (+) until the time you want to cook for is shown.



You can check time remaining by pressing (🔔) and cancel the beeper by pressing (🔔).

To start and stop the oven automatically

Before you set the clock, you must have two numbers clearly in mind.

The 'cook period', which is the period of time you want the oven to cook.

The 'stop time', which is the time of day you want the oven to stop cooking.

You cannot set a start time directly - this is set automatically by setting the cooking period and stop time.

Press and hold as shown below.



At the same time press (-) or (+) until your required 'cook period' shows.

Then press and hold as shown below.



At the same time press (-) or (+) until your required 'stop time' shows.

AUTO will show in the display.

Set the oven to the required temperature. When your cooking is finished the beeper sounds. TURN THE OVEN KNOB TO THE OFF POSITION FIRST, then press (✋) once to stop the beep, press (✋) again to return to manual cooking.

English

If you are out, don’t worry about the beeper going off, it stops after a while. When you return, TURN THE OVEN KNOB TO 0 FIRST, then press (✋) twice, to return to manual cooking.

AUTO is showing, you want to reset to manual cooking.

When cancelling an automatic setting, any cooking time already set must be returned to 0.00 before you can return to manual, by pressing the (✋) button.

Cooking using the timer

The timer can be used to turn just one oven or both on and off automatically. The start and stop time must be the same for both ovens but different cooking temperatures can be set.

If you want to turn one of the ovens on at the same time as the timer is set for automatic cooking, you must wait until the timer has turned on the oven/ ovens first. Then you can adjust either of them manually in the normal way.

You can set the oven to turn on any time over the following 24 hour period

If you want to cook more than one dish, choose dishes that require approximately the same time. However, dishes can be ‘slowed down’ slightly by using small containers and covering them with aluminium foil, or ‘speeded up’ slightly by cooking smaller quantities or placing in larger containers.

Very perishable foods such as pork or fish should be avoided if a long delay period is planned, especially in hot weather.

Don’t place warm food in the oven.

Don’t use an oven already warm.

Don’t use if an adjoining oven is warm.

Avoid using wine or beer if there is a delay period, as fermentation may take place.

To avoid curdling, cream should be added to dishes just before serving.

Fresh vegetables, which may discolour during a delay period, should be coated in melted fat or immersed in a water and lemon juice solution.

Fruit pies, custard tarts or similar wet mixtures on top of uncooked pastry are only satisfactory if there is a short delay period. Dishes containing leftover cooked meat or poultry should not be cooked automatically if there is a delay period.

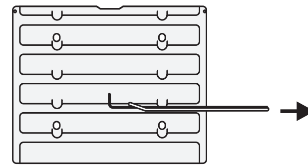
Whole poultry must be thoroughly defrosted before placing in the oven.

Check that meat and poultry are fully cooked before serving.

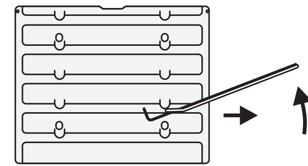
The Main Oven shelves

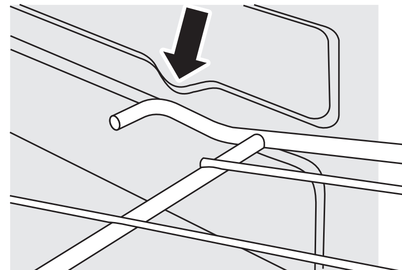
The oven shelves can be easily removed and refitted.

Pull the shelf forward until the back of the shelf is stopped by the shelf stop bumps in the oven sides.



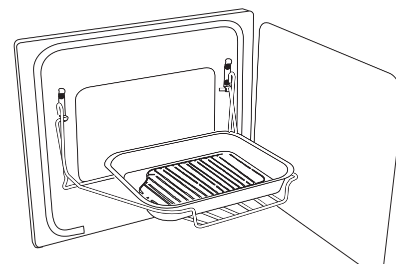
Lift up the front of the shelf so the back of the shelf will pass under the shelf stop and then pull the shelf forward.





To refit the shelf, line up the shelf with a groove in the oven side and push the shelf back until the ends hit the shelf stop. Lift up the front so the shelf ends clear the shelf stops, and then lower the front so that the shelf is level and push it fully back.

The Handyrack

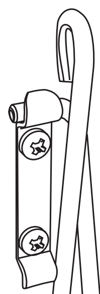


The Handyrack fits to the left hand oven door only. The maximum weight that can be held by the Handyrack is 5.5kg. It should only be used with the supplied meat tin, which is designed to fit the Handyrack. Any other vessel could be unstable.

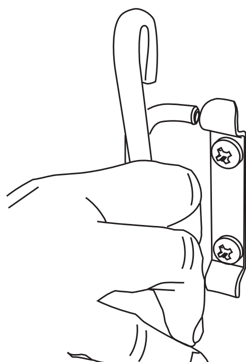
When the Handyrack is used in its highest position, other dishes can be cooked on the bottom shelf position of the oven.

When the Handyrack is used in its lowest position, other dishes can be cooked on the second shelf position of the oven.

To fit the Handyrack, locate one side of it on the door bracket.

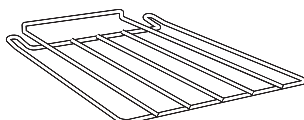


Then spring the other side out to clip it onto the other bracket.

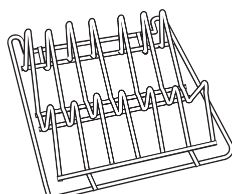


Tall oven shelves

The tall oven is supplied with four normal cooking shelves



and a plate warming shelf.



When using the tall oven you can cook on all four shelves at the same time; but make sure they are well spaced out to allow the hot air to circulate.

Oven light

Press the button to turn on the oven light.

If one of the oven lights fail, *turn off the power supply* before you change the bulb. See the 'Troubleshooting' section for details on how to change an oven light bulb.

Cleaning your cooker

Before thorough cleaning, isolate the electricity supply. Remember to switch on the electricity supply before use.

Never use paint solvents, washing soda, caustic cleaners, biological powders, bleach, chlorine based bleach cleaners, coarse abrasives or salt. Don't mix different cleaning products - they may react together with hazardous results.

If you want to move your cooker for cleaning, see the section called '**Moving your cooker**'.

All parts of the cooker can be cleaned with hot soapy water - **but take care that no surplus water seeps into the appliance.**

Grill

The grill pan and grid should be washed in hot soapy water. After grilling meats or any foods that soil, leave to soak for a few minutes in the sink immediately after use. Stubborn particles may be removed from the grid by using a nylon brush.

Hob

It's very easy to clean the Hob with a recommended cleaner.

CAUTION — Do not use abrasive cleaners or pads, oven aerosols or pads or stain removers on the surface.

Daily care

First of all, be sure that all heat indicator lights are off and the cooking surface is cool. Apply a small dab, about the size of a 10p piece, of ceramic cooking cleaning cream in the centre of each area to be cleaned. Dampen a clean paper towel and work the cleaning cream on the cooking surface as if you were cleaning a window. As a final step, wipe the cooking surface with a clean, dry paper towel.

Cleaning for spills

For spills and boil-overs that occur while cooking, turn the unit off and wipe the area surrounding the hot zone with a clean paper towel. If a spill (other than a sugary substance) is on the hot zone, do not clean until the unit is completely cooled down and follow the instructions below ("Cleaning for burned-on spills"). If you accidentally melt anything on the cooking or if you spill foods with a high sugar content (preserves, tomato sauce, etc.), REMOVE the spill IMMEDIATELY with a razor scraper, while the unit is still hot. IMPORTANT: Use an oven glove to protect your hand from potential burns. Scrape the major spill or melted material from the cooking zone and push into a cold area. Then, turn the unit "OFF" and allow to cool before cleaning further. After the cooking surface cools down and the heat indicator lights go off, use the daily care procedure as outlined above.

Cleaning for burned-on spills

Be sure that the heat indicator lights are off and the hob is cool. Remove excess burned-on substance with a single-edged razor scraper. Hold the scraper at approximately a 30° angle to the surface and scrape off the burned-on matter as you would scrape paint off of a window.



IMPORTANT: Take care when using a sharp scraper.

When you have removed as much as possible with the scraper clean using the daily care procedure as described above.

To remove metal rub-off

Sliding pans on the hob - especially aluminium or copper pans can leave marks on the surface. These marks often appear like scratches, but can be easily removed using the procedure described above for cleaning spills. If the rub-off marks are especially stubborn, use the cleaning cream together with the razor scraper, using the technique described above.

Grill

The grill pan and grid should be washed in hot soapy water. After grilling meats or any foods that soil, leave to soak for a few minutes in the sink immediately after use. Stubborn particles may be removed from the grid by using a nylon brush.

Control Panel and Oven Doors

Avoid using any abrasive cleaners including cream cleaners, on brushed Stainless Steel surfaces. For best results liquid detergents should be used.

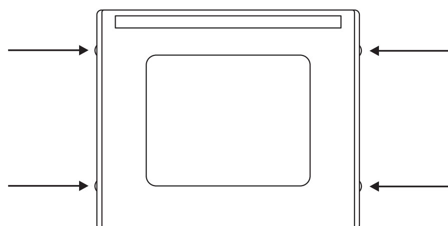
The control panel and control knobs should only be cleaned with a soft cloth wrung out in clean hot soapy water - **but take care that no surplus water seeps into the appliance.** Wipe with a clean dampened cloth then polish with a dry cloth. The oven doors should only be cleaned with a soft cloth wrung out in clean hot soapy water.

Stainless Steel Cookers with window doors

On some models the oven door front panel can be taken off so that the glass panels can be cleaned. If the top edge of the oven door of your cooker has a line of holes and there are screws in the side edges then it can be taken apart for cleaning.

Move the cooker forward to gain access to the sides (see the 'Moving the cooker' section of these instructions).

Open the oven door slightly and remove the front panel fixing screws from the door sides (two each side).



some window doors only

Carefully lift off the outer door panel. The inside face of the glass panels can now be cleaned - take care not to disturb or wet the door insulation. Please note that the door is triple glazed but the inner two panels are fixed and should not be separated. After cleaning carefully refit the outer door panel and replace the side fixing screws.

Main Oven

The main oven has removable panels that have been coated with special enamel that partly cleans itself.

This does not stop all marks on the lining, but helps to reduce the amount of manual cleaning needed.

The Cook & Clean panels work better above 200°C. If you do most of your cooking below this temperature, occasionally remove the panels and wipe with a lint free cloth and hot soapy water. The panels should then be dried and replaced and the oven heated at 200°C for about one hour. This will ensure the Cook & Clean panels are working effectively.

Don't use steel wool (or any other materials that will scratch the surface). Don't use oven cleaning pads.

Removing the Oven Linings

Some of the lining panels can be removed for cleaning and for cleaning behind. Remove the shelves first.

Slide the roof liner forward and remove.

Each side of the oven is fixed with four fixing screws. You don't have to remove the screws to remove the oven linings. Lift each side panel upwards and they will slide off the screws. Then pull them forwards.

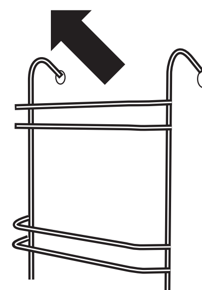
Once the linings are removed, the oven enamel interior can be cleaned.

When replacing the linings fit the side linings first.

Make sure you fit the oven roof with the slot at the front.

The Tall Oven

To clean the oven sides slide out the shelves, unhook the supports from the oven sides and lift out.



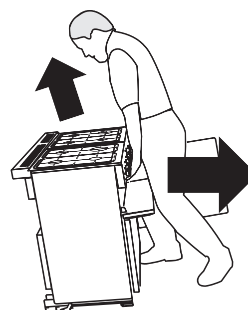
Moving your cooker

Switch off the electricity supply.

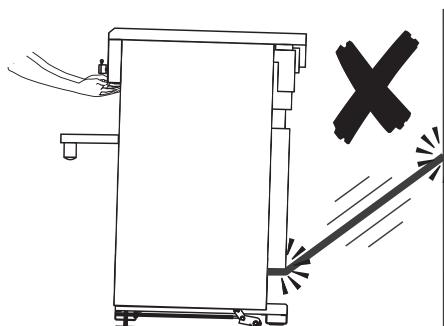
The cooker is heavy, two people may be required to move it. There are two levelling rollers at the back and also two screw down levelling feet at the front.

Open the grill door and right hand oven door so that you can get a good grip on the bottom of the fascia panel as you move the oven. Lift the front of the cooker slightly and pull forward.

Do not move the oven by pulling the door handles or knobs.



Move the oven a bit at a time, checking behind it to make sure the gas hose is not caught. Make sure both electricity and gas cables have sufficient slack to move the cooker forward as you go along.



If a stability chain is fitted, release it as you ease the cooker out. Don't forget to refit it when you replace the cooker.

When you replace the cooker, again check behind to make sure that the electricity and gas cables are not caught or trapped.

Troubleshooting

A crack has appeared in the Hob surface

Disconnect the cooker immediately from the power supply and arrange for its repair. Don't use the cooker until after the repair. See the Customer care leaflet for how to contact a service person.

My Hob is scratched

Have you used the correct cleaning methods?

Pots and pans with rough bottoms, or coarse particles (salt or sand) between the pan and the surface of the hob may cause scratches.

Use the recommended cleaning methods. Make sure pan bottoms are smooth and clean. Tiny scratches are not removable but will become less visible in time as a result of cleaning.

Metal markings on the Hob

Do not slide aluminium or copper pans across the surface. Marks from aluminium and copper pans as well as mineral deposits from water or food can be removed with the cleaning cream.

Steam is coming from the oven

When cooking foods with a high water content (e.g. oven chips) there may be some steam visible at the rear grille. Take care when opening the oven door, as there may be a momentary puff of steam when the oven door is opened. Stand well back and allow any steam to disperse.

The oven fan is noisy

The note of the oven fan may change as the oven heats up - this is perfectly normal.

The knobs get hot when I use the oven or the grill, can I avoid this?

Yes, this is caused by heat rising from the oven or the grill, and heating them up. Don't leave the oven door open. Make sure that the grill pan is pushed right back to the 'back stop' when grilling.

If there is an installation problem and I don't get my original installer to come back to fix it who pays?

You do. Service organisations will charge for their call outs if they are correcting work carried out by your original installer. It's in your interest to track down your original installer.

Current Operated Earth Leakage Breakers

Where the cooker installation is protected by a 30-milliamp sensitivity residual current device (RCD), the combined use of your cooker and other domestic appliances may occasionally cause nuisance tripping. In these instances the cooker circuit may need to be protected by fitting 100mA device. This work should be carried out by a qualified electrician.

Food is cooking too slowly, too quickly, or burning

Cooking times may differ from your previous oven. The oven control settings and cooking times are intended to be used only as a guide. Individual tastes may require the temperature to be altered either way, to get the results you want. Try cooking at a higher temperature setting.

The oven is not cooking evenly

Do not use a tin or baking tray larger than 340mm x 305mm in the main oven or 232mm x 321mm in the Tall oven.

If you are cooking a large item, be prepared to turn it round during cooking.

If more than one shelf is used, check that space has been left for the heat to circulate. When a baking tray is put into the oven, make sure it is placed centrally on the shelf. Check that the door seal is not damaged and that the door catch is adjusted so that the door is held firmly against the seal. A dish of water when placed on the shelf should be the same depth all over. (For example, if it is deeper at the back, then the back of the cooker should be raised up or the front lowered). If the cooker is not level arrange for your supplier to level it for you.

Oven not coming on when turned on manually

Is the power on? Is the clock illuminated? If not there may be something wrong with the power supply. Is the cooker supply on at the isolator switch? Is the clock flashing 0.00? If so set it to the correct time of day. Has the Timer been set to AUTO by mistake? If AUTO is showing on the clock display, press the 'cook period' button and reduce any set cooking time showing to 0.00, with the (+) and (-) buttons. Press the button twice. If this does not solve the problem contact a service person.

Oven not coming on when automatic cooking

Timer set correctly but oven knob left OFF by mistake?

Oven temperature getting hotter as the cooker gets older

If turning the knob down has not worked or only worked for a short time then you may need a new thermostat. This should be fitted by a service person.

Grill not cooking properly

Are you using the pan and trivet supplied with the cooker? Is the pan being used on the runners, not the floor of the compartment? Is the grill tray pushed fully back to stop?

The oven light is not working

The bulb has probably blown. You can buy a replacement bulb (which is not covered under the guarantee) from a good electrical shop. Ask for an Edison screw fitting 15w 240v lamp, FOR OVENS. It must be a special bulb, heat resistant to 300 °C. See the Customer Care leaflet for spares by mail order.

Open the oven door and remove the Handyrack (if fitted) and oven shelves.

Turn off the power supply.

Unscrew the bulb cover by turning anticlockwise. Unscrew the old bulb. Screw in the new bulb, screw back the bulb cover. Turn on the electricity supply and check that the bulb now lights.

General Safety Instructions

The cooker must be installed by a qualified electrician in accordance with the installation instructions. It should be serviced by a qualified service engineer and only approved spare parts used. Have the installer show you the location of the cooker control switch. Mark it for easy reference. Always allow the cooker to cool and then switch off at the mains and before cleaning or carrying out any maintenance work, unless specified otherwise in this guide.

Take care when touching the hob especially the marked cooking areas. The glass surface of the hob will retain heat after the controls have been turned off. To minimize the possibility of burns, always be certain that the hob controls are in the OFF position and that the entire glass surface is cool before attempting to clean the hob.

Always turn the surface unit controls off before removing the pans.

Don’t place utensils on the hob surface when it is in use. They may become hot and could cause burns.

We recommend that you avoid wiping any surface unit areas until they have cooled and the indicator light has gone off. Sugar spills are the exception to this. Please see ‘Cleaning your cooker’. When the hob is cool, use only the recommended cleaning cream to clean the hob.

To avoid possible damage to the cooking surface, do not apply the cleaning cream to the glass surface when it is hot. Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream labels. After cleaning, use a dry cloth or paper towel to remove any cleaning cream residue.

Avoid heating an empty pan. Doing so may damage the hob and the pan.

Do not place or store items on top of the glass hob surface when it is not in use.

When using an electrical appliance near the hob, be sure that the cord of the appliance does not come into contact with the surface area.

If you find a crack in the hob surface immediately disconnect the appliance from the supply and arrange for its repair.

Use proper pan size-select pans having flat bottoms large enough to cover the surface unit’s heating area. The use of undersized pans will expose a portion of the surface unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of pans to surface unit will also improve efficiency.

Do not slide pans across the hob because this can scratch the glass - the glass is scratch resistant, not scratch proof. Sharp instruments, rings or other jewellery and rivets on clothing could scratch the hob surface.

Do not use the surface as a cutting board.

Don’t store heavy items above the hob. If they drop on the hob, they could cause damage.

All parts of the cooker become hot with use and will retain heat even after you have stopped cooking.

Use dry oven gloves when applicable - using damp gloves might result in steam burns when you touch a hot surface. Never operate the cooker with wet hands.

Do not use a towel or other bulky cloth in place of a glove. They might catch fire if they touch a hot surface.

Clean the hob with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface unit, be careful to avoid steam burns. Some cleansers can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Do not use unstable saucepans and position the handles away from the edge of the hotplate.

Babies, toddlers and young children should not be allowed near the cooker at any time. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance. Teach them not to play with controls or any other part of the cooker.

Never store anything of interest to children in cabinets above a cooker - children climbing on the cooker to reach them could be seriously injured.

Clean only parts listed in this guide.

In the interests of hygiene and safety the cooker should be kept clean at all times as a build up in fats and other food stuff could result in a fire.

Always keep combustible wall coverings or curtains etc. a safe distance away from your cooker.

Do not spray aerosols in the vicinity of the cooker while it is in on.

Do not store or use combustible materials, or flammable liquids in the vicinity of this appliance.

Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well fitting lid or baking tray. If available use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

Never leave the hob unattended at high heat settings. Pans boiling over can cause smoking and greasy spills may catch on fire.

Never wear loose-fitting or hanging clothes while using the appliance. Be careful when reaching for items stored in cabinets over the hob. Flammable material could be ignited if brought in contact with a hot surface unit and may cause severe burns.

Take great care when heating fats and oils, as they will ignite if they get too hot.

Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.

Never leave a chip pan unattended. Always heat fat slowly, and watch as it heats. Deep fry pans should be only one third full of fat. Filling the pan too full of fat can cause spill over when food is added. If you use a combination of oils or fats in frying, stir them together before heating, or as the fats melt.

Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan. Carefully watch for spills or overheating of foods when frying at high or medium high temperatures. Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.

When the grill is on, do not use the top of the flue (the slot along the back of the cooker) for warming plates, dishes, drying tea towels or softening butter.

Take care that no water seeps into the appliance

Only certain types of glass, glass-ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for hob cooking; others may break because of the sudden change in temperature.

Do not allow anyone to climb, stand or hang on any part of the cooker.

Do not use aluminium foil to cover shelves, linings or the oven roof.

Make sure that your kitchen is well ventilated at all times. Use extractor fans or hoods when fitted.

Never heat unopened food containers. Pressure build up may make container burst and cause injury.

The cooker is designed for cooking foods only and must not be used for any other purpose.

The oven should NOT be used for heating the kitchen, not only does this waste fuel but the control knobs may become overheated.

When the oven is on DO NOT leave the oven door open for longer than necessary.

The specification of this cooker should not be altered.

This appliance is heavy, take care when moving it.

When the cooker is not in use ensure that the control knobs are in the off position.

Service and spares

Please complete the appliance details below and keep them safe for future reference - this information will enable us to accurately identify your particular appliance and help us to help you. Filling this in now will save you time and inconvenience if you later have a problem with your appliance. It may also be of benefit to keep your purchase receipt with this leaflet. You may be required to produce the receipt to validate a warranty field visit.

Fuel Type:

Ceramic Electric

Name of Appliance & Colour*

Appliance Serial Number *

Retailers Name & Address

Date of Purchase

Installers Name & Address

Date of Installation

---

* This information is on the appliance data badge.

If you have a problem

In the unlikely event that you have a problem with your appliance, please refer to rest of this booklet, especially the problem solving section, first to check that you are using the appliance correctly.

If you are still having difficulty, contact your retailer

English

Please note

If your appliance is outside the warranty period, our service provider may charge for this visit.

If you request an engineer to visit and the fault is not the responsibility of the manufacturer, our service provider reserves the right to make a charge.

Appointments not kept by you may be subject to a charge.

Out of Warranty

We recommend that our appliances are serviced regularly throughout their life to maintain the best performance and efficiency.

Service work should only be carried out by technically competent and suitably qualified personnel.

Spare Parts

To maintain optimum and safe performance, only use genuine spare parts. Do not use re-conditioned or unauthorised gas controls. Contact your retailer.

Installation

This appliance is designed for domestic cooking only. Use for any other purpose could invalidate any warranty or liability claim.

Safety Requirements/Regulations

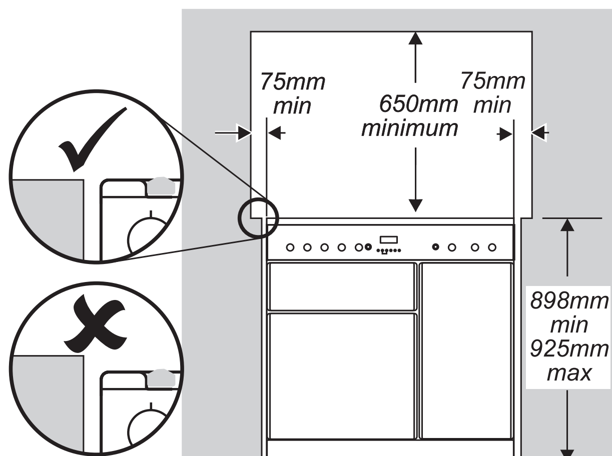
This appliance must be installed by a qualified electrician to comply with the relevant regulations and also the local electricity supply company requirements. Read the instructions before installing or using this appliance.

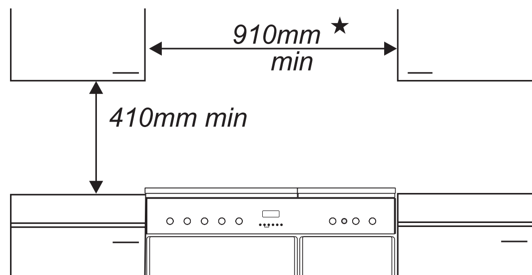
Before installation, ensure that cooker is suitable for your supply voltage. See the data badge.

You will need the following equipment to complete the cooker installation satisfactorily

- Multimeter (for electrical checks)
- Steel tape measure
- Cross head screwdriver
- Spirit level
- Cooker levelling tool (provided in pack)

Positioning the Cooker





The diagrams show the minimum recommended distance from the cooker to nearby surfaces.

The cooker should not be placed on a base.

The hotplate surround should be level with, or above, any adjacent work surface. Above hotplate level a gap of 75mm should be left between each side of the cooker and any adjacent vertical surface.

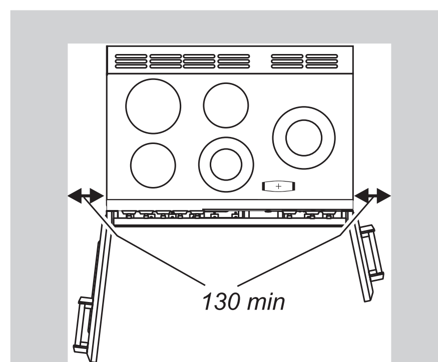
For non-combustible surfaces (such as unpainted metal or ceramic tiles) this can be reduced to 25mm.

A minimum space of 650mm is required between the top of the hotplate and a horizontal combustible surface.

Any cooker hood should be installed in accordance with the hood manufacturer's instructions.

For safety reasons curtains must not be fitted immediately behind the cooker.

We recommend a gap of 1110mm between units to allow for moving the cooker. If a flush fit is required, fit the cooker up to the unit at one side then fit the unit the other side.



A clearance of 130mm is required if the cooker is near a corner of the kitchen to allow the oven doors to open.

Unpacking the Cooker

The cooker is very heavy. Take great care. We recommend two people manoeuvre the cooker. Ensure that the floor covering is firmly fixed, or removed to prevent it being disturbed when moving the cooker around.

Do not take any packaging off the cooker until it is directly in front of the place it is to be installed (unless it will not fit through a door in its outer packaging).

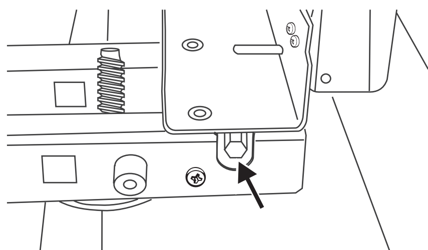
See the loose unpacking sheet.

Levelling

You are recommended to use a spirit level on a shelf in one of the ovens to check for level.

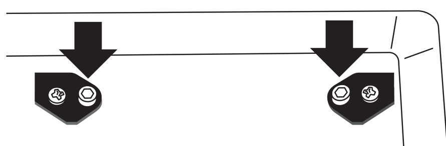
Place the cooker in its intended position taking care not to twist it within the gap between the kitchen units as damage may occur to the cooker or the units.

The front feet and rear rollers can be adjusted to level the cooker. To adjust the height of the rear of the cooker use the levelling tool supplied to turn the adjusting nuts at the front bottom corners of the cooker.

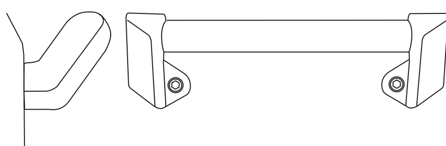


To set the front feet turn the bases to raise or lower.

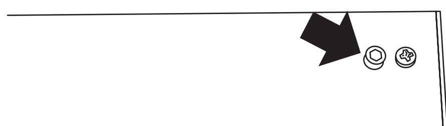
Fit the Handles (some models only)
Remove the 4mm Allen screws from the doors with the hexagon key tool. Use the screws to fit the door handles.



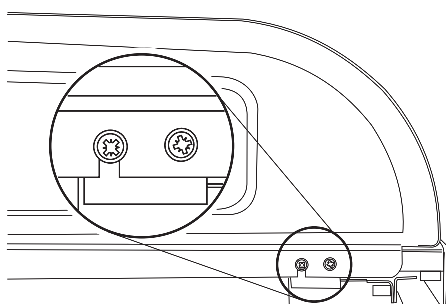
The handles should be above the fixings.



Remove the 4mm Allen screws from the top corners of the facia and fix the front handrail in position.



Fitting the splash back (optional - some models only)



view from the rear of the cooker

Remove the two fixing screws (3mm hexagonal socket head) and nuts that pass through the top of the rear flue grille. Hold the splash back in position. From the rear refit the 2 fixing screws and nuts.

Electrical Connection

This appliance must be installed by a qualified electrician to comply with the relevant regulations and also the local electricity supply company requirements.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

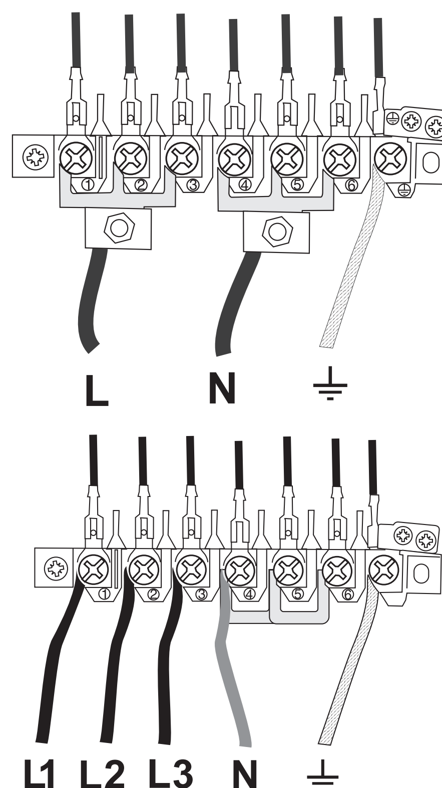
Note

The cooker must be connected to the correct electrical supply as stated on the voltage label on the cooker, through a suitable cooker control unit incorporating a double pole switch having a contact separation of at least 3mm in all poles. This cooker must not be connected to an ordinary domestic power point.

The total electrical load of the appliance is approximately 15.6kW. The cable size used should be suitable for this load and comply with all local requirements.

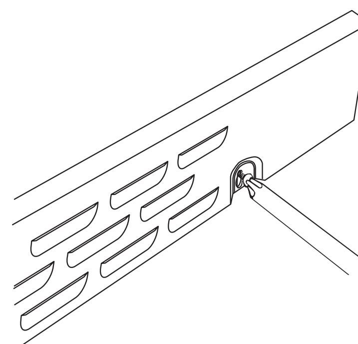
Access to the mains terminal is gained by removing the electrical terminal cover box on the back panel.

Connect the mains cable to the correct terminals for your electrical supply type. Please note the maximum cable sizes are 6mm^2 for the screw terminals and 10mm^2 for the 3 pronged links.



Check that the links are correctly fitted and that the terminal screws are tight. Secure the mains cable using the cable clamp.

Fitting the plinth



English

Loosen the 3 screws along the front bottom edge of the cooker. Hook the central keyhole over the central screw. Twist and fit each end keyhole over their respective screws. Tighten the fixing screws.

Oven Light

Press the oven light switch and check that the light is working.

NB The oven light bulb is not included in the guarantee

Hobplate

Turn on each plate in turn and check that it heats up.

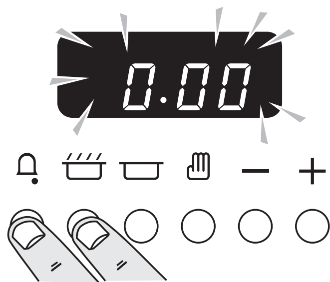
Grill

Open the grill compartment door. Turn on the grill control and check that the grill heats up.

Oven check

The clock must be set to the time of day before the ovens will work.

Press and hold as shown.



At the same time, press - or + until the correct time shows.

Don't forget it's a 24-hour clock.

If you make a mistake or press the wrong button, turn off the power supply for a minute or two and start again.

Turn on the oven and check that the oven fan starts to turn and that the oven starts to heat up. Turn off the oven.

Customer care

Please complete your details in this Guide, inform the user how to operate the cooker and hand over the Instructions.

Thank you.

Technical Data

INSTALLER: Please leave these instructions with the User.

DATA BADGE LOCATION : Lower right hand cooker upright (Remove storage drawer)

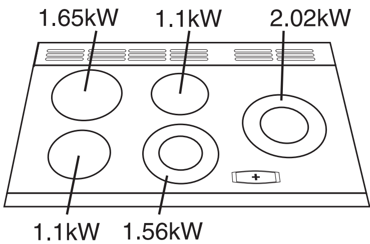
Dimensions

Overall height	
minimum	900mm
maximum	925mm
Overall width	900mm*
Overall depth	648mm
Space for fixing	*
*See "Positioning the Cooker"	
Minimum space above hotplate	
	650mm

Ratings

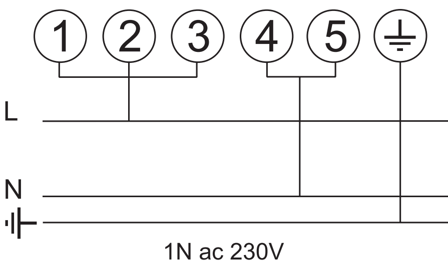
Total Load At 230V 14.8kW**

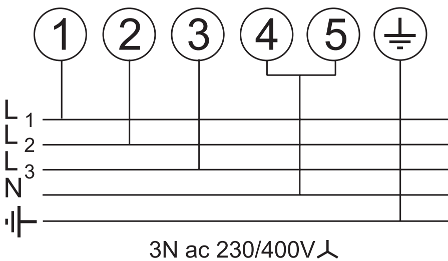
Hob:

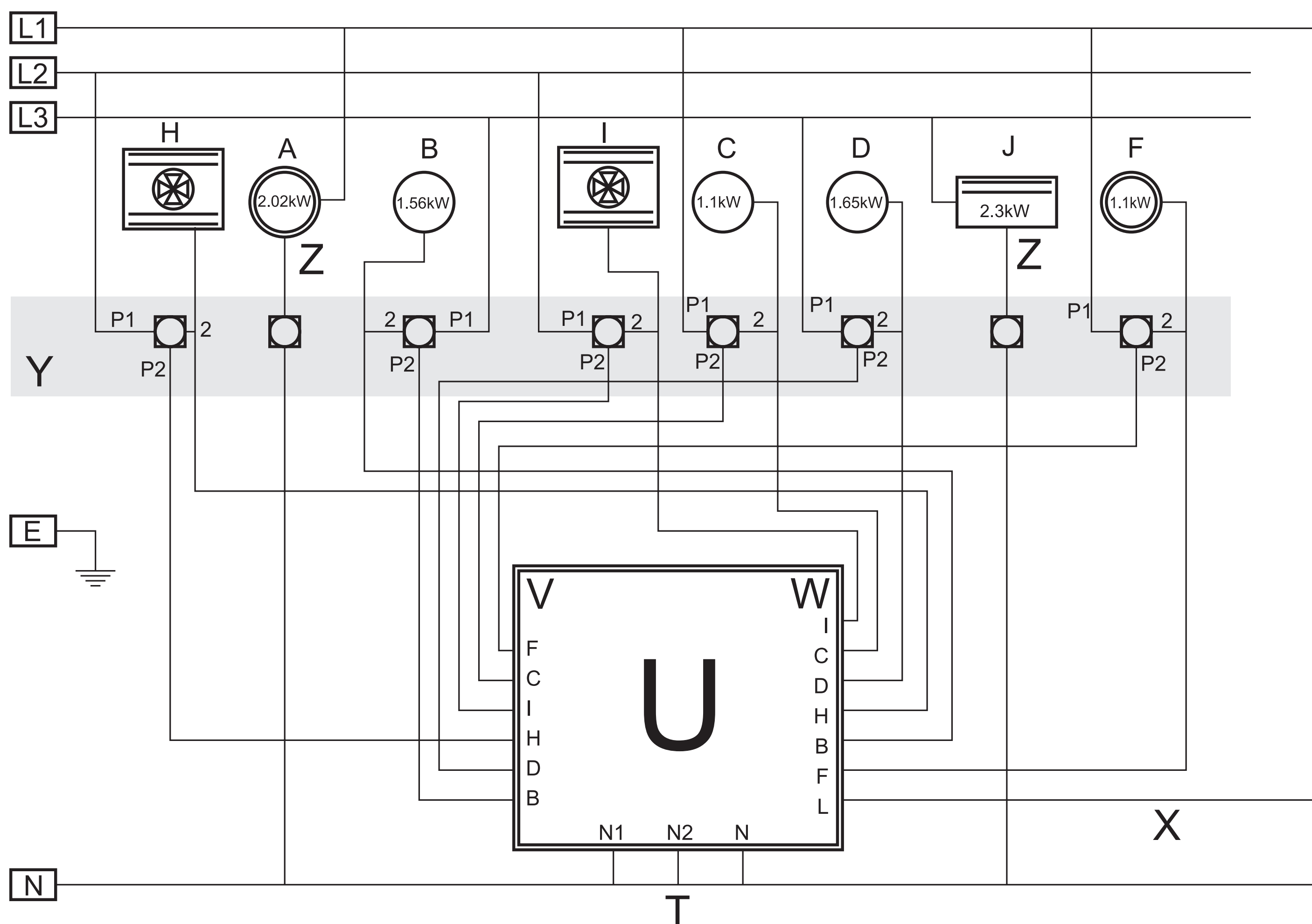


Ovens	Conventional	Fan
	2.2kW	2.5kW
Grill	2.3kW	

**approximate total including oven lights, oven fan etc.







Block Diagram

Key to diagram

A Hob A

B Hob B

C Hob C

D Hob D

E Earth

F Hob F

H Tall Fan Oven

I MainFan Oven

J Grill

L Line

N Neutral

T Neutral return

U Intelligent Load Controller

V Switching Outputs

W Switching Inputs

X Live Feed From Phase 1

Y Front Panel Controls

Z Fixed Load

Français

Sécurité avant tout

Ne posez aucun objet lourd sur la cuisinière. Même si la surface en céramique est très résistante, un impact violent ou un objet contondant tombant accidentellement dessus risque de la fissurer. Dès qu’une fissure est visible sur la surface, mettez **immédiatement** la cuisinière hors tension et faites-la réparer. Veillez à prévenir toute infiltration d’eau dans la cuisinière.

La cuisinière est chaude pendant et après l’utilisation. Il importe donc de faire preuve de vigilance en présence d’enfants en bas âge. Si les plus jeunes enfants de votre famille viennent dans la cuisine, il est fortement recommandé de ne les laisser sans surveillance à aucun moment.

Si vous n’avez jamais utilisé de cuisinière électrique, nous vous conseillons de lire les pages 43-45. Nous y donnons des conseils de base en vue d’une utilisation sûre d’une cuisinière.

Alimentation électrique en marche
Vérifiez que l’alimentation électrique est en marche.

Dispositif d’économie d’énergie
Votre nouvelle cuisinière est équipée d’un dispositif d’économie d’énergie intelligent. Ce dispositif se met en marche automatiquement et il opère généralement sans que sa présence ne soit manifeste. L’élément central à l’arrière de la partie supérieure de la cuisinière comporte un voyant. Il n’est généralement pas visible, mais lorsqu’il clignote cela indique que le dispositif est en marche. Si tel est le cas, il se peut que le fonctionnement de la table de cuisson soit lent. Essayez alors de combiner différentes parties de la table pour cuisiner. Pour minimiser l’effet de ce dispositif sur la cuisson au four, préchauffez ce dernier avant de l’utiliser, notamment si vous devez vous servir de la plaque de cuisson. Veillez à toujours vérifier que la viande et la volaille sont complètement cuites, en particulier si vous vous servez de la minuterie.

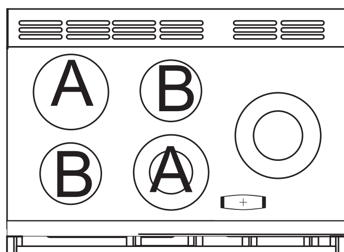
Odeur de neuf
Une légère odeur de neuf peut se dégager lors de la première utilisation de la cuisinière. Elle disparaîtra rapidement à l’usage.

Illustrations
Les présentes instructions couvrent une gamme de modèles différents. Les boutons de commande et les schémas du panneau de commande diffèrent pour chaque modèle. Certaines illustrations peuvent comporter quelques variations par rapport à votre cuisinière. Nous espérons toutefois que les fonctions sont présentées clairement.

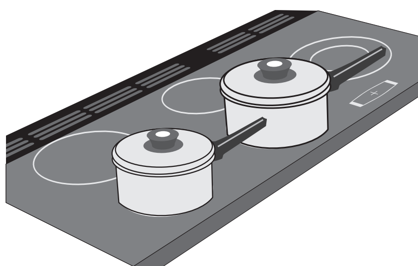
Dispositif d’économie d’énergie

Votre nouvelle cuisinière est équipée d’un dispositif d’économie d’énergie intelligent. Ce dispositif se met en marche automatiquement et il opère généralement sans que sa présence ne soit manifeste.

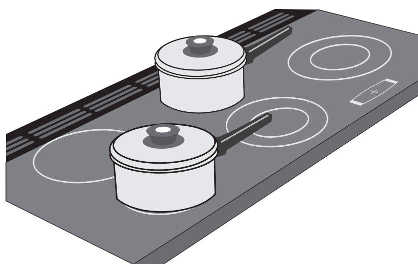
Vous pouvez combiner tous les éléments à votre guise mais certaines combinaisons fonctionnent mieux que d’autres. Si possible, utilisez l’élément de cuisson d’extrémité droite en premier.



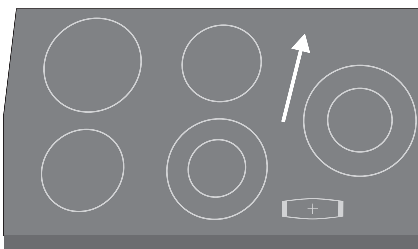
Le dispositif d’économie d’énergie intelligent commande l’alimentation électrique aux quatre zones de cuisson de gauche qu’il répartit en deux groupes.



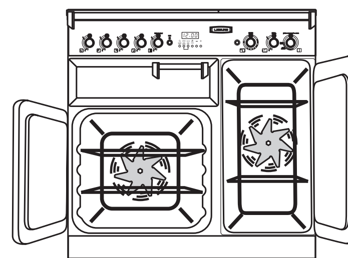
Si vous devez vous servir d’éléments de cuisson de gauche, essayez d’utiliser les deux éléments avant ou arrière car ils font partie de groupes différents.



Veillez à éviter d’utiliser deux parties de gauche situées en diagonales car elles font partie du même groupe.



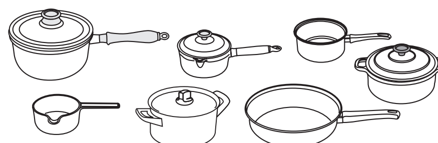
La partie centrale à l’arrière de la cuisinière comporte un voyant de dispositif d’économie d’énergie intelligent. Il n’est généralement pas visible, mais lorsqu’il clignote cela indique que le dispositif est en marche. Si tel est le cas, il se peut que le fonctionnement de la table de cuisson soit lent. Essayez alors de combiner différentes parties de la table pour cuisiner.



Le dispositif d’économie d’énergie intelligent agit également sur les deux fours. Pour minimiser l’effet de ce dispositif sur la cuisson au four, préchauffez ce dernier avant de l’utiliser, notamment si vous devez vous servir de la plaque de cuisson. Veillez à toujours vérifier que la viande et la volaille sont complètement cuites, en particulier si vous vous servez de la minuterie.

La table de cuisson

Lorsque vous cuisinez sur une table de cuisson en céramique, il est *très* important d’utiliser des casseroles adaptées...



Veillez à utiliser uniquement des casseroles conçues pour les tables de cuisson en céramique.

Il est conseillé d’utiliser des casseroles en acier inoxydable et en émail car les casseroles à fond en cuivre ou en aluminium laissent des marques difficiles à faire disparaître sur la table de cuisson.

Les plats de cuisson en vitrocéramique ne conviennent pas du fait de leur faible conductivité.

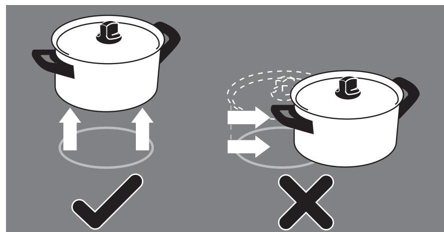
Utilisez des casseroles à fond épais, lisse et plat. Ceci permet un transfert de chaleur maximal de la table de cuisson à la casserole, d’où une cuisson plus rapide et plus économique.

N’utilisez jamais de Wok à fond rond, même avec un support.

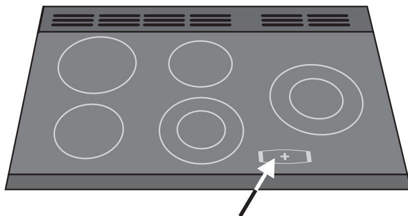
Les casseroles les mieux adaptées sont celles qui sont très légèrement arrondies lorsqu’elles sont froides. En plaçant une règle sur le fond de ces casseroles, on peut constater que sa surface est légèrement incurvée vers le milieu. Sous l’effet de la chaleur, le métal se dilate et le fond entier du récipient de cuisson touche la surface de cuisson.

Veillez à ce que le fond du récipient de cuisson soit propre et sec pour éviter que des résidus d’aliments ne brûlent et n’attachent sur le panneau de la table de cuisson. Ceci permet également d’éviter les éraflures et les dépôts (tels que les particules de calcaire).

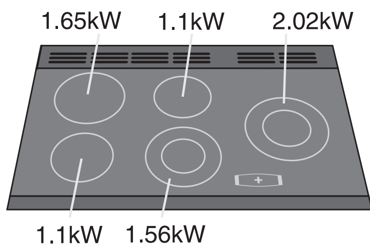
Veillez à toujours utiliser des récipients de la même taille (ou légèrement plus grands) que le diamètre indiqué sur la surface de cuisson. L’utilisation de récipients plus petits entraîne une perte de chaleur et en cas de débordement, le contenu du récipient attachera à la surface de cuisson. Utilisez un couvercle sur les récipients de cuisson pour porter à ébullition plus rapidement.



Veillez à toujours soulever les récipients pour les retirer de la surface de cuisson car le faire glisser risque d'entraîner des marques et des éraflures. Mettez toujours le bouton de commande sur la position arrêt [Off] avant de retirer un récipient de la surface de cuisson.



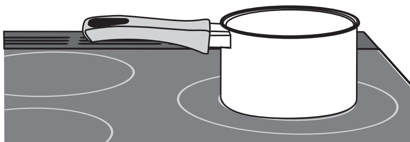
Un voyant correspond à chaque zone de la table de cuisson. Ce voyant s'allume lorsqu'une commande est mise en marche et il reste allumé tant que la surface n'est pas refroidie. Prenez toujours garde lorsque vous touchez la cuisinière car même éteinte, elle peut être encore très chaude.



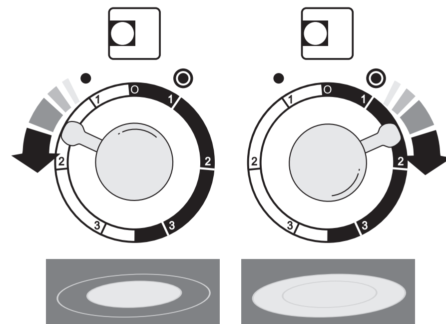
Les capacités des surfaces de cuisson sont indiquées dans le schéma ci-dessus.

Même si la surface en céramique est très résistante, un impact violent ou un objet contondant (une salière, par exemple) tombant accidentellement dessus risque de la fissurer. Si la surface du chauffe-plats est fissurée, mettez **immédiatement** la cuisinière hors tension et faites-la réparer.

Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans la cuisinière.



Les parties où figurent deux cercles concentriques comportent un élément interne et un élément externe. Tournez le bouton de commande dans le sens horaire pour chauffer toute la surface lorsque vous utilisez de grands récipients de cuisson. Pour les petits récipients, tournez dans l'autre sens afin de chauffer la partie intérieure.



Ne cuisez **jamais** d'aliment directement sur la surface de cuisson.

Le type de récipient de cuisson utilisé et la quantité d'aliments ont une incidence sur le réglage requis. Pour les quantités d'aliments importantes, utilisez un réglage plus élevé.

Nettoyez la surface après chaque utilisation pour éviter les rayures et la formation de taches.

Lorsque vous cuisinez sur la table de cuisson, il se peut que la surface de la table utilisée s'allume et s'éteigne. Ceci est dû à un dispositif de sécurité servant à limiter la température de la table de cuisson. Ce phénomène est tout à fait normal, surtout en présence de températures élevées. Toutefois, si cela se produit fréquemment avec un récipient de cuisson particulier, cela peut venir du fait que celui-ci ne convient pas à une table de cuisson en céramique car il est trop petit ou est doté d'un fond trop irrégulier.

La table de cuisson est susceptible d'être endommagée de façon permanente si du sucre est renversé sur la surface. Veillez donc à tout de suite nettoyer soigneusement l'endroit souillé. N'attendez jamais que le sucre renversé ne sèche avant d'essayer de le retirer.

Si du sucre ou des aliments à forte teneur en sucre, des objets en aluminium ou en plastique ont fondu accidentellement sur la surface de la table de cuisson, retirez-les immédiatement de la partie chaude de la table à l'aide d'un racleur afin d'éviter d'abîmer la surface. Reportez-vous à la section « Nettoyage de la cuisinière »

Ne coupez **jamais** d'aliments directement sur la surface de cuisson.

Ne cuisez **jamais** d'aliments directement sur la surface de cuisson sans les mettre au préalable dans un récipient ou un ustensile de cuisson.

N'utilisez **jamais** la cuisinière comme plan de travail.

Ne faites **jamais** glisser d'ustensiles sur la surface de cuisson.

Ne placez **jamais** rien entre le fond du récipient de cuisson et la table de cuisson (par exemple une plaque d'amiante, une feuille de papier aluminium ou un support de Wok).

Ne laissez **jamais** d'ustensiles, d'aliments ou de produits combustibles sur la table de cuisson lorsqu'elle n'est pas en marche (par exemple un torchon ou une poêle à frire contenant de l'huile).

Ne placez **jamais** de plastique, de feuille de papier aluminium ou de récipients en plastique sur la table de cuisson.

Ne laissez **jamais** aucune partie de la table de cuisson allumée si vous ne l'utilisez pas pour cuire des aliments.

Ne placez **jamais** de grande bassine à confiture ou de poissonnière sur deux surfaces chauffantes.

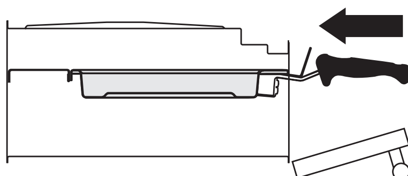
Ne placez **jamais** d'ustensiles recouvrant seulement en partie une surface chauffante. Veillez à toujours placer les ustensiles bien au centre d'une surface de la cuisinière.

N'autorisez **jamais** quiconque à grimper ou se tenir debout sur la table de cuisson.

Gril

Attention : Des parties accessibles risquent d'être chaudes pendant le fonctionnement du gril. Eloignez les enfants de la cuisinière.

Après avoir placé les aliments sur la grille de la lèchefrite du gril, insérez la lèchefrite dans les supports latéraux. Veillez à ce que la lèchefrite soit insérée à fond, jusqu'à la butée arrière.



Le gril a deux éléments chauffants, qui permettent de chauffer la totalité de la lèchefrite ou seulement la partie droite de celle-ci.

Tournez le bouton pour le mettre sur la position 3.

Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, préchauffez pendant 2 minutes avec la lèchefrite en place. Après avoir placé les aliments sur la grille de la lèchefrite, insérez la lèchefrite dans les supports latéraux. Tournez le bouton pour régler le gril.

Ne fermez jamais la porte du gril lorsque celui-ci est en marche.

La grille de la lèchefrite est réversible pour permettre deux positions de gril.

Ne laissez jamais le gril en marche pendant plus de quelques instants si la lèchefrite n'est pas en place sous le gril.

Fours

Les deux fours sont des fours ventilés. Le ventilateur brasse l'air chaud continuellement, assurant ainsi un transfert de chaleur plus rapide pour la cuisson des aliments.

Avant la première utilisation du four, faites fonctionner le four à 200°C pendant 30 minutes afin d'éliminer l'odeur de neuf.

Mettez le bouton de commande du four sur la température requise. Le voyant du four s'allumera jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson. Pendant la cuisson d'aliments à haute teneur en eau (frites surgelées, par exemple) un peu de vapeur peut être visible à la grille à l'arrière du chauffe-plats. Ceci est tout à fait normal.

Les deux fours sont dotés d'un réglage « ventilateur seulement » (✻). Le ventilateur brasse l'air à l'intérieur du four, mais l'élément chauffant n'est pas en marche. Ce réglage est utile pour décongeler des produits congelés.

Décongelez les poulets entiers ou les rôtis au réfrigérateur. Ne décongelez pas les aliments dans un four tiède ou à côté d'un four chaud.

Veillez à ce que les grilles intérieures soient toujours insérées à fond dans le four.

Placez les plaques de cuisson, moules à viandes, etc., à niveau, au centre des grilles du four. Eloignez les plaques et les plats de cuisson des bords du four, afin de permettre la circulation de l'air chaud.

Pour dorer un plat uniformément, il est recommandé d'utiliser une plaque de cuisson de dimensions maximales de 325 mm x 305 mm pour le four principal et de 230 mm x 320 mm pour le four haut.

La cuisson d'aliments à haute teneur en eau peut produire une « bouffée de vapeur » à l'ouverture de la porte du four. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez-vous et attendez que la vapeur se soit dissipée.

Lorsque le four est en marche, ne laissez pas la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire, afin de prévenir une surchauffe des boutons de commande.

Laissez toujours un «doigt de largeur» entre des plats placés sur une grille de four. Ceci afin de faciliter la circulation de chaleur autour des plats.

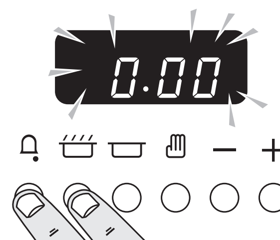
Les panneaux internes Cook & Clean (autonettoyants) dans le four principal (voir la section «**Nettoyage de la cuisinière**») sont plus efficaces lorsqu'on évite les projections grasses. Couvrez la viande pendant la cuisson.

Pour diminuer les projections grasses lorsque vous ajoutez des légumes dans la graisse chaude autour d'un rôti, séchez soigneusement les légumes ou enduisez-les d'une légère couche d'huile à friture.

Horloge

Vous pouvez utiliser la minuterie pour mettre en marche et éteindre les fours. L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle pour que les fours puissent fonctionner.

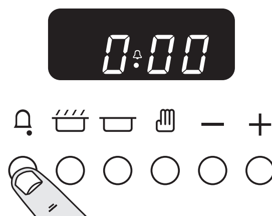
Réglage de l'heure



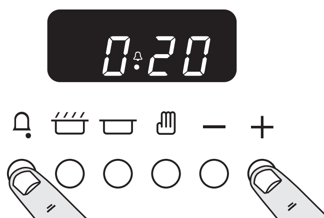
Appuyez sans relâcher, comme indiqué. En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage de l'heure correcte. N'oubliez pas que c'est une horloge 24 heures. Si

vous faites une erreur, ou si vous vous trompez de bouton, mettez l’appareil hors tension pendant une ou deux minutes, puis recommencez la procédure.

Réglage de la minuterie pour la cuisson (minuterie)



Appuyez sur (🔔) sans relâcher. En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu’à l’affichage de l’heure de cuisson requise.



Vous pouvez vérifier le temps de cuisson qui reste en appuyant sur (🔔) et annuler le signal sonore en appuyant sur (🔔).

Mise en marche et arrêt automatiques du four

Avant de régler la minuterie, vous devez avoir deux chiffres à l’esprit.

Le «temps de cuisson», c’est-à-dire la durée pendant laquelle vous voulez que le four fonctionne.

« L’heure d’arrêt », c’est-à-dire l’heure à laquelle vous voulez que le four s’arrête.

Vous ne pouvez pas régler directement une heure de mise en marche – celle-ci est réglée automatiquement lorsque vous réglez le temps de cuisson et l’heure d’arrêt.

Appuyez sans relâcher, comme indiqué ci-dessous.



En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu’à l’affichage du «temps de cuisson».

Appuyez ensuite sans relâcher, comme indiqué ci-dessous.



En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu’à l’affichage de «l’heure d’arrêt».

AUTO sera affiché.

Réglez le four sur la température requise. Le signal sonore indiquera la fin de la cuisson. METTEZ D’ABORD LE BOUTON DE COMMANDE DU FOUR SUR LA POSITION ARRET (OFF), puis appuyez une fois sur (✋) pour arrêter le signal sonore, appuyez de nouveau sur (✋) pour revenir au fonctionnement manuel.

Si vous êtes absent pendant la cuisson, ne vous inquiétez pas au sujet de l’arrêt du signal sonore, celui-ci s’arrêtera après un certain temps. A votre retour, METTEZ D’ABORD LE BOUTON DE COMMANDE DU FOUR SUR 0, puis appuyez deux fois sur (✋) pour revenir au fonctionnement manuel.

AUTO est affiché, et vous voulez remettre le four sur fonctionnement manuel.

Lorsque l’on annule un réglage automatique, tout temps de cuisson déjà réglé doit être remis sur 0.00 avant que l’on puisse revenir au fonctionnement manuel en appuyant sur le bouton (✋).

Cuisson avec minuterie

La minuterie peut être utilisée pour la mise en marche et l’arrêt automatiques d’un ou des deux fours. L’heure de mise en marche et d’arrêt doit être la même pour les deux fours, mais les températures de cuisson peuvent être différentes.

Si vous voulez mettre en marche l’un des fours à la même heure que celle réglée pour la minuterie pour la cuisson automatique, vous devez attendre que la minuterie ait mis en marche le(s) four(s). Vous pouvez ensuite effectuer leur réglage manuellement de façon normale.

Vous pouvez régler le four pour qu’il se mette en marche à n’importe quel moment des 24 heures qui suivent.

Si vous désirez cuire plusieurs plats simultanément, choisissez des plats nécessitant approximativement le même temps de cuisson. Cependant, la cuisson de certains plats peut être légèrement « ralentie » en utilisant des petits plats de cuisson et en les recouvrant d’une feuille de papier aluminium, ou « accélérée » en utilisant de plus petites quantités ou des plats de cuisson plus grands.

Evitez d’utiliser des aliments rapidement périssables (poisson, porc, etc.) si vous prévoyez une longue période d’attente, surtout par temps chaud.

Ne placez pas d’aliments chauds dans le four.

N’utilisez pas un four déjà chaud.

N’utilisez pas ce mode de cuisson si le four adjacent est chaud.

Evitez d’utiliser du vin ou de la bière si vous prévoyez une période d’attente, ceci afin de prévenir le risque de fermentation.

Pour empêcher la crème de tourner, ajoutez-la aux plats juste avant de servir.

Enduisez les légumes frais de matière grasse fondue ou faites-les tremper dans une solution d'eau et de jus de citron, pour prévenir leur décoloration pendant la période d'attente.

Les tartes aux fruits, tartes à la crème ou autres mélanges humides sur fonds de tartes non cuits ne donneront de bons résultats que si la période d'attente avant la cuisson est courte. Les plats contenant des restes de viande ou de volaille cuite ne doivent pas être cuits automatiquement si la période d'attente est longue.

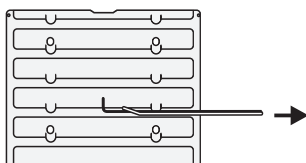
Décongelez complètement les volailles entières avant de les mettre au four.

Vérifiez que la viande et la volaille sont complètement cuites avant de les servir.

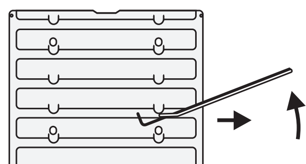
Grilles du four principal

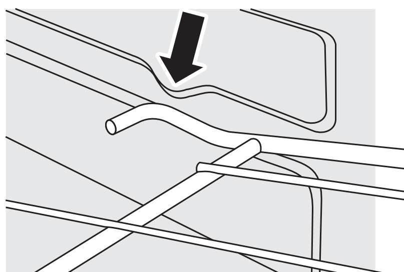
Les grilles de four peuvent être facilement retirées et remises en place.

Tirez la grille vers l'avant jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit arrêté par les butées d'arrêt latérales du four.



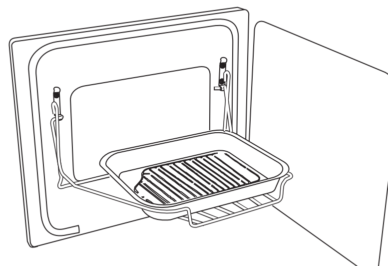
Soulevez la partie avant de la grille pour faire passer l'arrière de la grille sous la butée d'arrêt, puis tirez la grille vers l'avant.





Pour remettre la grille en place, mettez la grille à niveau avec une glissière latérale du four, puis insérez la grille à fond jusqu'à ce que les extrémités soient en contact avec la butée d'arrêt de la grille. Soulevez l'avant de la grille pour que les extrémités puissent dépasser les butées, puis abaissez l'avant pour mettre la grille à l'horizontale, avant de l'insérer à fond.

Handyrack

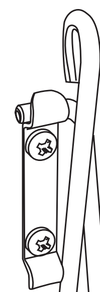


Le Handyrack se monte uniquement sur la porte du four gauche. Le poids maximum supportable par le Handyrack est de 5,5 kg. Il ne doit être utilisé qu'avec le plat à viande fourni, qui est spécialement conçu pour être utilisé avec le Handyrack. Tout autre récipient de cuisson risque d'être instable.

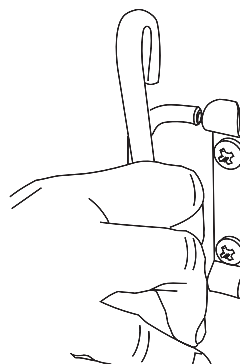
Lorsque le Handyrack est utilisé sur sa position supérieure maximum, d'autres plats peuvent être cuits sur une grille placée à la position inférieure du four.

Lorsque le Handyrack est utilisé sur sa position inférieure maximum, d'autres plats peuvent être cuits sur une grille placée à la deuxième position du four.

Pour monter le Handyrack, placez un côté sur le support de la porte.

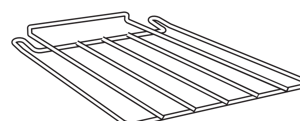


Faites sortir l'autre côté pour l'accrocher sur l'autre support.

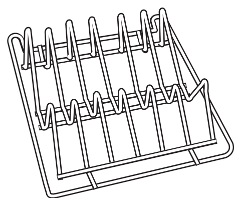


Grilles du four haut

Le four haut est fourni avec quatre grilles de cuisson ordinaires



et une grille chauffe-plats.



Lorsque vous utilisez le four haut, vous pouvez faire cuire des aliments sur les quatre grilles simultanément, mais veillez à ce que les plats soient bien écartés les uns des autres pour permettre à l'air chaud de circuler.

Eclairage de four

Appuyez sur le bouton approprié pour allumer l'éclairage du four.

Si l'un des éclairages est défectueux, *mettez la cuisinière hors tension* avant de changer l'ampoule. Pour des informations détaillées sur la façon de changer une ampoule d'éclairage de four, reportez-vous à la section « Dépannage ».

Nettoyage de la cuisinière

Avant un nettoyage complet, mettez la cuisinière hors tension. N'oubliez pas de remettre sous tension lorsque le nettoyage est terminé.

N'utilisez jamais de solvants pour peinture, de cristaux de soude, de nettoyants caustiques, de poudres biologiques, d'eau de Javel, de nettoyants chlorés, de produits abrasifs à gros grain ou de sel. Ne mélangez pas plusieurs produits nettoyants, car ils risquent de réagir entre eux et d'avoir des effets nocifs.

Si vous désirez déplacer votre cuisinière pour la nettoyer, veuillez lire la section « **Déplacement de la cuisinière** ».

Toutes les parties de la cuisinière peuvent être lavées à l'eau savonneuse chaude, **mais veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil.**

Gril

Lavez la lèchefrite et la grille à l'eau savonneuse chaude. Après grillade de viandes ou d'aliments salissants, faites tremper pendant quelques minutes dans l'évier immédiatement après la cuisson. Les taches tenaces sur la grille peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse en nylon.

Table de cuisson

Le nettoyage de la table de cuisson s'effectue très facilement avec un produit recommandé.

ATTENTION : N'utilisez pas de produits nettoyants ou tampons de nettoyage abrasifs, ni d'aérosol, de tampon de nettoyage de four ou de détachant sur la table de cuisson.

Entretien quotidien

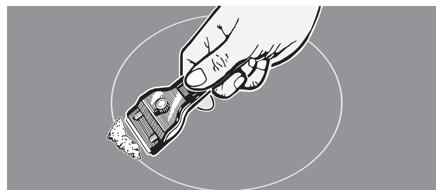
Tout d'abord, assurez-vous que tous les voyants de chaleur sont éteints et que la surface de cuisson est froide. Appliquez une petite quantité de nettoyant semi-liquide de surface vitrocéramique (environ la largeur d'une pièce de 20 centimes d'euros) au centre de chaque endroit à nettoyer. A l'aide d'une serviette en papier propre et humide, répartissez le produit nettoyant liquide sur la surface de cuisson, comme s'il s'agissait de nettoyer une fenêtre. Dernière étape, essuyez la surface à l'aide d'une serviette en papier propre et sèche.

Nettoyage des débordements

Si un aliment se répand ou déborde pendant la cuisson, éteignez la cuisinière et essuyez autour de l'endroit chaud à l'aide d'une serviette en papier propre. Si les aliments renversés (autres qu'une substance sucrée) se trouvent dans un endroit chaud de la table de cuisson, attendez que celle-ci ait entièrement refroidi pour nettoyer et suivez les instructions ci-dessous (« Nettoyage de substances brûlées »). Si un objet posé par inadvertance sur la table de cuisson fond ou si des aliments à forte teneur en sucre sont renversés sur la cuisinière (confiture, sauce tomate, etc.), RETIREZ IMMEDIATEMENT les aliments renversés à l'aide d'un racleur pendant que la table est encore chaude. IMPORTANT : Utilisez un gant isolant pour éviter toute brûlure éventuelle aux mains. Grattez la plus grande partie des aliments renversés ou de toute matière qui aurait fondu afin de l'enlever de la surface de cuisson, puis écartez-la vers un endroit froid de la cuisinière. Ensuite, mettez la cuisinière sur la position Arrêt [OFF] et laissez-la refroidir avant de nettoyer à nouveau. Lorsque la surface de cuisson est refroidie et que les voyants de chaleur sont éteints, suivez la procédure de nettoyage quotidien spécifiée plus haut.

Nettoyage de substances brûlées

Vérifiez que les voyants de chaleur sont éteints et que la cuisinière a refroidi. Retirez toute matière brûlée à l'aide d'un racleur. Tenez le racleur selon un angle d'environ 30° au-dessus de la surface et raclez la matière brûlée comme si vous enleviez la peinture d'une fenêtre.



IMPORTANT : Procédez avec précaution si vous utilisez un racleur très coupant.

Lorsque la plus grande partie de la matière a été retirée à l'aide du racleur, suivez la procédure de nettoyage quotidien spécifiée plus haut.

Retrait de traces de métal

Lorsqu'ils sont glissés sur la table de cuisson, les récipients en aluminium ou en cuivre peuvent y laisser des marques. Même si elles ressemblent souvent à des rayures, ces marques sont faciles à retirer au moyen de la procédure de nettoyage des substances renversées décrite plus haut. Dans le cas de marques tenaces, utilisez un produit nettoyant semi-liquide et un racleur, en procédant selon la méthode décrite plus haut.

Gril

Lavez la lèchefrite et la grille à l'eau savonneuse chaude. Après grillade de viandes ou d'aliments salissants, faites tremper pendant quelques minutes dans l'évier immédiatement après la cuisson. Les taches tenaces sur la grille peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse en nylon.

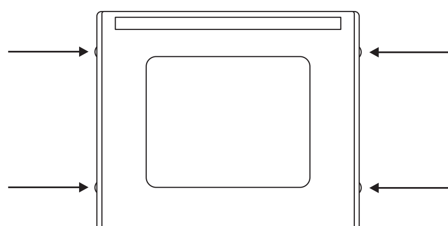
Panneau de commande et portes des fours
N’utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, y compris des produits nettoyants semi-liquides, sur les surfaces en acier inoxydable. Les meilleurs résultats s’obtiennent avec des détergents liquides.

Le panneau et les boutons de commande doivent être nettoyés uniquement avec un chiffon doux imbibé d’eau savonneuse chaude. **Veillez à prévenir toute infiltration d’eau dans l’appareil**. Essuyez avec un chiffon humide propre, puis lustrez à l’aide d’un chiffon sec. Les portes des fours doivent être nettoyées uniquement avec un chiffon doux imbibé d’eau savonneuse chaude.

Cuisinières en acier inoxydable avec porte vitrée
Sur certains modèles, le panneau avant de la porte du four peut être retiré pour permettre le nettoyage des panneaux en verre. Si le bord supérieur de la porte du four de votre cuisinière est doté d’une rangée de trous et que les bords latéraux comportent des vis, vous pouvez le démonter en vue de le nettoyer.

Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder aux parties latérales (veuillez lire la section « Déplacement de la cuisinière » des présentes instructions).

Entrouvrez la porte du four et retirez les vis de fixation du panneau avant des côtés de porte (deux de chaque côté).



sur certaines portes vitrées seulement

Soulevez le panneau de porte extérieur avec précaution. A présent, vous pouvez nettoyer la face intérieure des panneaux, en prenant bien soin de ne pas déplacer ni mouiller les joints d’étanchéité de porte. A noter que la porte est dotée d’un triple vitrage, mais les deux panneaux intérieurs étant fixes, veillez à ne pas les séparer. Après le nettoyage, reposez le panneau de porte extérieur avec précaution et remettez les vis de fixation en place.

Four principal
Le four principal est doté de panneaux amovibles à revêtement émaillé qui sont partiellement autonettoyants.

Ceci n’empêche pas complètement la formation de taches sur le revêtement, mais réduit le nettoyage manuel nécessaire.

Le nettoyage automatique des panneaux est plus efficace à une température supérieure à 200°C. Si, en général, vous utilisez le four à des températures inférieures, retirez occasionnellement les panneaux et essuyez-les avec un chiffon non pelucheux imbibé d’eau savonneuse chaude. Séchez et replacez les panneaux dans le four chauffé à 200°C pendant environ une heure. Ceci assurera un bon fonctionnement des panneaux autonettoyants.

N’utilisez pas de paille de fer (ou tout autre matériau susceptible de rayer la surface). N’utilisez pas de tampons de nettoyage pour fours.

Retrait des panneaux internes du four
Certains panneaux internes du four sont amovibles afin de permettre leur nettoyage et le nettoyage de la partie du four à l’arrière des panneaux. Retirez d’abord les grilles du four.

Faites glisser le revêtement de voûte vers l’avant et retirez-le.

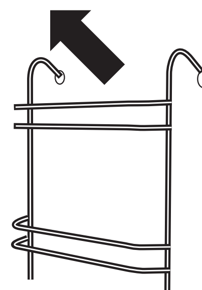
Chaque panneau latéral du four est maintenu en place par quatre vis de fixation. Les panneaux peuvent être retirés sans avoir à enlever les vis. Soulevez chaque panneau latéral pour le décrocher des vis. Tirez-le ensuite vers l’avant.

Après retrait des panneaux internes, vous pouvez nettoyer l’intérieur émaillé du four.

Lors de la remise en place des panneaux internes, replacez d’abord les panneaux latéraux.

Lors de la remise en place du panneau de voûte, vérifiez que la fente est à l’avant.

Four haut
Pour nettoyer les parois latérales du four, retirez les grilles, décrochez les supports des parois latérales et les sortir.



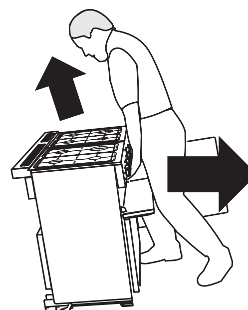
Déplacement de la cuisinière

Mettez la cuisinière hors tension.

La cuisinière est lourde, deux personnes seront peut-être nécessaires pour la déplacer. La cuisinière est équipée de deux galets de mise à niveau à l’arrière et de deux supports de mise à niveau vissables, situés à l’avant.

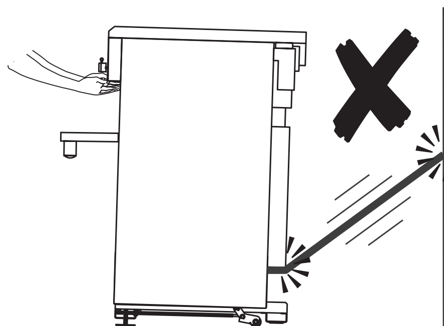
Ouvrez la porte du gril et la porte du four droit afin d’avoir une bonne prise sur la partie inférieure du panneau de commande pour déplacer la cuisinière. Levez légèrement l’avant de la cuisinière et tirez vers l’avant.

N’utilisez pas les poignées de portes ou les boutons de commande pour déplacer la cuisinière.



Français

Déplacez la cuisinière progressivement, en vérifiant à l'arrière que le tuyau de gaz n'est pas entravé. Vérifiez que le tuyau de gaz et le câble électrique sont assez longs pour permettre le déplacement de la cuisinière vers l'avant.



Si la cuisinière est dotée d'une chaîne stabilisatrice, défaites-la pour pouvoir manœuvrer la cuisinière. N'oubliez pas de la remettre en place lorsque vous replacez la cuisinière.

Lors de la remise en place de la cuisinière, vérifiez de nouveau que le câble électrique et le tuyau de gaz ne sont pas entravés ou coincés.

Dépannage

Une fissure est apparue sur la surface de la table de cuisson

Mettez immédiatement la cuisinière hors tension et faites-la réparer. N'utilisez pas la cuisinière tant qu'elle n'a pas été réparée. Pour savoir comment contacter un spécialiste de l'entretien, reportez-vous à la brochure « Conseils à la clientèle ».

Ma table de cuisson est rayée

Avez-vous utilisé les méthodes de nettoyage correctes ?

Les récipients de cuisson à fond rugueux ou la présence de particules abrasives (sel ou sable) entre un récipient et la surface de la table de cuisson peuvent entraîner des rayures.

Utilisez les méthodes de nettoyage recommandées. Vérifiez que le fond des récipients utilisés est lisse et propre. Il n'est pas toujours possible de retirer les très petites taches mais celles-ci s'estomperont à la longue après plusieurs nettoyages.

Traces de métal sur la table de cuisson

Ne faites pas glisser de récipient de cuisson en aluminium ou en cuivre sur la surface de cuisson. Les traces de récipient en aluminium et en cuivre, de même que les dépôts inorganiques issus de l'eau et des aliments, peuvent être retirées à l'aide d'un produit nettoyant semi-liquide.

De la vapeur s'échappe du four

Pendant la cuisson d'aliments à haute teneur en eau (frites surgelées, par exemple) un peu de vapeur peut être visible à la grille arrière. Faites attention en ouvrant la porte du four, une bouffée de vapeur peut s'échapper momentanément à l'ouverture du four. Reculez-vous et attendez que la vapeur se soit dissipée.

Le ventilateur du four est bruyant

Le bruit du ventilateur peut changer pendant le chauffage du four – ceci est tout à fait normal.

Les boutons de commande deviennent chauds lorsque j'utilise le four ou le gril; comment faire pour empêcher cela ?

Ceci est dû à la chaleur provenant du four ou du gril. Ne laissez pas la porte du four ouverte. Lorsque vous utilisez le gril, vérifiez que la lèchefrite du gril est bien insérée jusqu'à la 'butée arrière'.

En cas de problème concernant l'installation, si mon installateur d'origine ne peut pas venir résoudre le problème, à qui incombent les frais ?

C'est à vous qu'incombent ces frais. Les sociétés d'entretien factureront leurs interventions si elles réparent une installation effectuée par votre installateur d'origine. Il est de votre intérêt de contacter votre installateur d'origine.

Disjoncteurs-détecteurs de fuites de terre commandés par injection de courant

Lorsque l'installation de la cuisinière est protégée par un dispositif pour courant résiduel (DCR) d'une sensibilité de 30 milliampères, l'utilisation combinée de votre cuisinière et d'autres appareils domestiques peut occasionnellement causer des disjonctions fortuites. Dans ce cas, il est utile de protéger le circuit de la cuisinière avec un dispositif de 100 mA. Cette intervention doit être effectuée par un électricien qualifié.

Les aliments cuisent trop lentement, trop rapidement, ou brûlent

Les temps de cuisson peuvent être différents de ceux de votre ancien four. Les températures du four et les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif uniquement. En fonction des goûts individuels, les températures devront peut-être être modifiées dans un sens ou dans l'autre, pour obtenir les résultats que vous recherchez. Essayez une cuisson à des températures plus élevées.

La cuisson au four n'est pas uniforme

Veillez à utiliser une plaque de cuisson ne dépassant pas 340 mm x 305 mm dans le four principal, ou d'une dimension maximale de 232 mm x 321 mm dans le four haut.

Dans le cas de la cuisson d'un grand plat, vous devrez peut-être le tourner pendant la cuisson.

Si vous utilisez plus"d'une grille, vérifiez qu'il y a assez de place pour permettre à la chaleur de circuler. Lorsque vous insérez une plaque de cuisson dans le four, veillez à la placer bien au centre de la grille. Vérifiez que le joint d'étanchéité de la porte n'est pas endommagé et que le loquet de porte est réglé de façon à ce que la porte soit bien appuyée contre le joint. Un récipient d'eau placé sur la grille doit avoir une profondeur uniforme. (S'il est plus profond à l'arrière, par exemple, l'arrière de la cuisinière doit être levé ou l'avant de la cuisinière abaissé). Si la cuisinière n'est pas à niveau, demandez à votre fournisseur de la mettre à niveau.

Le four ne se met pas en marche lorsqu'il est mis en marche manuellement
L'appareil est-il sous tension ? L'horloge est-elle éclairée ? Si ce n'est pas le cas, l'alimentation électrique est peut-être défectueuse. Le sectionneur de l'alimentation électrique de la cuisinière est-il sur la position Marche ? L'horloge clignote-t-elle en indiquant 0.00 ? Dans ce cas, réglez l'horloge sur l'heure correcte. La minuterie a-t-elle été mise sur AUTO par erreur ? Si l'affichage de l'horloge indique AUTO, appuyez sur le bouton de «temps de cuisson» et remplacez tout temps de cuisson pré-réglé par 0.00, à l'aide des boutons (+) et (-). Appuyez deux fois sur le bouton. Si le problème persiste, contactez un spécialiste de l'entretien.

Le four ne se met pas en marche avec la mise en marche automatique
La minuterie est réglée correctement, mais le bouton du four a-t-il été laissé sur ARRET [OFF] par erreur ?

Avec le temps, la température du four de la cuisinière devient plus chaude
Si le fait de mettre le bouton de réglage sur une température inférieure n'a pas eu d'effet ou a eu un effet temporaire, vous devrez peut-être remplacer le thermostat. Cette intervention doit être effectuée par un spécialiste de l'entretien.

Le gril ne cuit pas correctement
Utilisez-vous la lèchefrite et la grille fournies avec la cuisinière ? Utilisez-vous la lèchefrite sur les glissières et non pas directement sur la surface inférieure de l'enceinte du gril ? La lèchefrite est-elle insérée à fond jusqu'à la butée arrière ?

L'éclairage du four ne fonctionne pas
L'ampoule a probablement grillé. Vous pouvez acheter une ampoule de rechange (non couverte par la garantie) dans un bon magasin de produits électriques. Demandez une ampoule à culot vissable Edison 15 W 240 V, POUR FOURS. Il s'agit d'une ampoule spéciale capable de résister à la chaleur jusqu'à 300 °C. Veuillez vous reporter à la brochure « Conseils à la clientèle » pour vous procurer des pièces de rechange par correspondance.

Ouvrez la porte du four et retirez le Handyrack (le cas échéant) et les grilles du four.

Mettez l'appareil hors tension.

Dévissez le couvercle de l'ampoule en tournant en sens anti-horaire. Dévissez l'ampoule défectueuse. Vissez l'ampoule de rechange, puis revissez le couvercle de l'ampoule. Remettez l'appareil sous tension et vérifiez que l'ampoule fonctionne.

Consignes générales de sécurité

La cuisinière doit être installée par un électricien qualifié, conformément aux instructions d'installation. Elle doit faire l'objet d'un entretien effectué par un technicien d'entretien qualifié, lequel doit utiliser uniquement des pièces de rechange approuvées. Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du commutateur de commande de la cuisinière. Notez cet emplacement à des fins de référence. Laissez toujours la cuisinière refroidir et mettez-la hors tension avant de la nettoyer ou d'effectuer une intervention d'entretien, sauf indication contraire dans les présentes instructions.

Prenez garde lorsque vous touchez la table de cuisson, en particulier dans les parties délimitées qui sont réservées à la cuisson. La surface en verre de la table de cuisson restera chaude même lorsque la cuisinière est éteinte. Pour prévenir les risques de brûlure, vérifiez toujours que les commandes sont sur ARRET (OFF) et que la totalité de la surface en verre de la table de cuisson a refroidi avant de la nettoyer.

Eteignez toujours la cuisinière avant de retirer un récipient de cuisson du plan de travail.

Ne placez jamais d'ustensiles sur la surface de cuisson lorsque la cuisinière est en marche. Ils risquent en effet de devenir chauds et de provoquer des brûlures.

Nous vous recommandons d'éviter d'essuyer toute partie de la table de cuisson tant qu'elle n'a pas refroidi et que le voyant de chaleur n'est pas éteint. Ajoutons une seule exception à cette précaution : lorsque du sucre est renversé sur la table de cuisson. A ce sujet, reportez-vous à la section « Nettoyage de la cuisinière ». Lorsque la cuisinière a refroidi, utilisez uniquement le produit nettoyant semi-liquide recommandé pour nettoyer la table de cuisson.

Pour éviter d'abîmer la surface de cuisson, ne répandez pas de produit nettoyant semi-liquide sur le verre lorsque la surface est encore chaude. Veuillez lire et suivre toutes les instructions ainsi que les avertissements indiqués sur les étiquettes des produits nettoyants semi-liquides. Après le nettoyage, utilisez un chiffon sec ou une serviette en papier pour retirer les résidus de nettoyant semi-liquide.

Evitez de faire chauffer un récipient de cuisson vide. Ceci risque en effet d'abîmer la table de cuisson et le récipient.

Veillez à ne pas placer ni ranger d'objets sur la surface de cuisson en verre pendant qu'elle est en marche.

Si vous utilisez un appareil électrique à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le cordon de l'appareil n'entre pas en contact avec la table de cuisson.

Si la surface du chauffe-plats est fissurée, mettez immédiatement la cuisinière hors tension et faites-la réparer.

Servez-vous de récipients de cuisson adaptés à la taille de la partie utilisée et veillez à ce qu'ils soient dotés d'un fond plat suffisamment grand pour couvrir le plan de travail choisi. En utilisant un récipient trop petit, vous risquez de vous trouver en contact direct avec une partie du plan de travail, vos vêtements pouvant alors prendre feu. L'utilisation de récipients de cuisson adaptés au plan de travail choisi permettra également d'améliorer l'efficacité de la cuisinière.

Ne faites pas glisser de récipient de cuisson sur la surface de cuisson car vous risquez de rayer le verre. Même s'il est capable de résister aux rayures, le verre en conserverait les marques. Les instruments pointus, les bagues ou autres bijoux et les boutons de vêtements peuvent rayer la surface de la table de cuisson.

Français

N’utilisez pas la surface de cuisson pour couper des aliments.

Ne rangez pas d’objets lourds au-dessus de la table de cuisson. Ils risqueraient de l’abîmer en cas de chute.

Toutes les parties de la cuisinière deviennent chaudes lorsque l’appareil est en marche et resteront chaudes même lorsque la cuisson est terminée.

Au besoin, utilisez des gants de cuisine secs – l’emploi de gants humides risque de causer des brûlures dues à la vapeur lors du contact avec une surface chaude. Ne faites jamais fonctionner la cuisinière avec des mains mouillées.

N’utilisez pas de torchon ou autre chiffon épais à la place d’un gant de cuisine. Ils risquent de s’enflammer au contact d’une surface chaude.

Nettoyez la table de cuisson avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des taches sur une surface chaude, prenez garde aux brûlures par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives au contact d’une surface chaude.

N’utilisez pas de casseroles instables et tournez les manches vers l’intérieur de la table de cuisson.

Ne laissez jamais les bébés, les touts-petits et les jeunes enfants s’approcher de la cuisinière. Ne les laissez jamais s’asseoir ni monter sur une partie de la cuisinière. Apprenez-leur à ne pas jouer avec les commandes ou avec une partie quelconque de la cuisinière.

Ne rangez jamais dans des placards au-dessus d’une cuisinière quoi que ce soit susceptible d’attirer l’attention des enfants – des enfants grimpant sur une cuisinière pour atteindre des objets risquent de se blesser gravement.

Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans les présentes instructions.

Pour des raisons d’hygiène et de sécurité, la cuisinière doit toujours être propre, afin de prévenir le risque d’incendie causé par l’accumulation de graisse et autres particules alimentaires.

Veillez à ce que les revêtements muraux inflammables, rideaux, etc. soient toujours suffisamment éloignés de la cuisinière.

N’utilisez pas d’aérosols à proximité de la cuisinière lorsque celle-ci est en marche.

N’entreposez pas de matériaux combustibles ou de liquides inflammables à proximité de la cuisinière.

N’utilisez pas d’eau pour éteindre les incendies dus à la graisse. Ne soulevez jamais un récipient de cuisson qui a pris feu. Eteignez la cuisinière. Etouffez un récipient qui a pris feu, sur un plan de travail, en le recouvrant complètement avec un couvercle de taille appropriée ou une plaque de cuisson. Si possible, utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse de type polyvalent.

Ne laissez jamais la cuisinière en marche sans surveillance si les brûleurs de la table de cuisson sont réglés sur maximum. Le débordement des récipients de cuisson peut produire de la fumée et des taches de gras qui risquent de s’enflammer.

Ne portez pas de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez la cuisinière. Prenez garde lorsque vous essayez d’atteindre des objets dans des placards situés au-dessus de la table de cuisson. Des matériaux inflammables risquent de s’enflammer au contact d’une surface chaude et provoquer des brûlures graves.

Faites très attention lors du chauffage des graisses et des huiles car celles-ci risquent de s’enflammer en cas de surchauffe.

Si possible, utilisez un thermomètre à bain de friture pour prévenir une surchauffe de l’huile au-delà du point de fumée.

Ne laissez jamais une friteuse sans surveillance. Faites toujours chauffer l’huile lentement, en la surveillant. Les friteuses ne doivent être remplies qu’à un tiers de leur capacité. Une friteuse trop pleine peut déborder lorsqu’on y plonge des aliments. Si vous utilisez un mélange d’huile et de graisse pour la friture, mélangez-les avant de chauffer, ou pendant la fonte des graisses.

Les aliments à frire doivent être le plus sec possible. La présence de cristaux de glace sur des aliments congelés ou d’humidité sur des aliments frais peut provoquer une ébullition et un débordement de l’huile. Surveillez attentivement pour prévenir les débordements et la surchauffe pendant la friture à haute ou moyenne température. N’essayez jamais de déplacer un récipient de cuisson contenant de l’huile chaude, en particulier une friteuse. Attendez que l’huile ait refroidi.

Lorsque le gril est en marche, ne vous servez pas de la grille d’évacuation (la grille le long de la partie arrière de la cuisinière) pour réchauffer des assiettes ou des plats, sécher des torchons ou ramollir du beurre.

Veillez à prévenir toute infiltration d’eau dans la cuisinière.

Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, terre cuite ou autres récipients émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson ; les autres risquent de se briser en raison du changement soudain de température.

N’autorisez personne à grimper, se tenir debout ou s’accrocher sur ou à une partie de la cuisinière.

Ne recouvrez pas les grilles, les panneaux internes ou la voûte du four de papier aluminium.

Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée en permanence. Utilisez des extracteurs ou des hottes aspirantes dans la mesure du possible.

Ne chauffez jamais des récipients alimentaires qui n’ont pas été ouverts. La pression accumulée à l’intérieur du récipient peut le faire éclater et blesser l’utilisateur.

La cuisinière est conçue uniquement pour la cuisson domestique et ne doit pas être utilisée à d’autres fins.

N'UTILISEZ PAS le four pour chauffer la cuisine; non seulement c'est un gaspillage l'énergie, mais il peut y avoir surchauffe des boutons de commande.

Lorsque le four est en marche, NE LAISSEZ PAS la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire.

Les caractéristiques techniques de cette cuisinière ne doivent pas être modifiées.

Cet appareil est lourd; prenez garde lorsque vous le déplacez.

Lorsque la cuisinière n'est pas utilisée, vérifiez que les boutons de commande sont sur la position Arrêt (Off).

Entretien et pièces de rechange

Veuillez remplir la fiche technique ci-dessous et la conserver à des fins de référence ultérieure – cette information nous permettra d'identifier exactement votre cuisinière et de mieux répondre à vos besoins. Cette fiche vous fera gagner du temps et vous sera très utile plus tard en cas de problème concernant votre cuisinière. Nous vous conseillons également de conserver votre reçu d'achat avec la présente brochure. Vous devrez peut-être présenter ce reçu pour valider une visite sur place dans le cadre de la garantie.

Type de combustible :

Vitrocéramique électrique

Nom et couleur de l'appareil*

Numéro de série de l'appareil*

Nom et adresse du détaillant

Date d'achat

Nom et adresse de l'installateur

Date d'installation

---

* Cette information figure sur le badge technique de l'appareil.

En cas de problème

Dans le cas peu probable où vous auriez un problème avec votre cuisinière, veuillez d'abord lire le reste de la présente brochure, en particulier la section de dépannage, pour vérifier que l'appareil est utilisé correctement.

Si le problème persiste, contactez votre fournisseur.

Nota

Si votre appareil n'est plus couvert par la garantie, notre fournisseur de services d'entretien peut vous facturer cette visite.

Si vous devez faire appel à un technicien d'entretien et si le défaut n'est pas la responsabilité du fabricant, notre fournisseur de services d'entretien se réserve le droit de facturer son intervention.

Les rendez-vous non respectés par le client peuvent être facturés.

Après la période de garantie

Nous recommandons un entretien périodique de nos appareils pendant toute leur vie utile afin de garantir des performances et une efficacité optimales.

Les travaux d'entretien doivent être effectués uniquement par des personnes techniquement compétentes et qualifiées.

Pièces de rechange

Pour garantir une performance optimale et sûre, nous recommandons l'utilisation exclusive de pièces d'origine. N'utilisez pas de commandes de gaz remises à neuf ou non autorisées. Contactez votre fournisseur.

Installation

Cette cuisinière est conçue uniquement pour un usage domestique. Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

Mesures/Règlements de sécurité

Cette cuisinière doit être installée par un électricien qualifié, conformément à la réglementation appropriée et aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

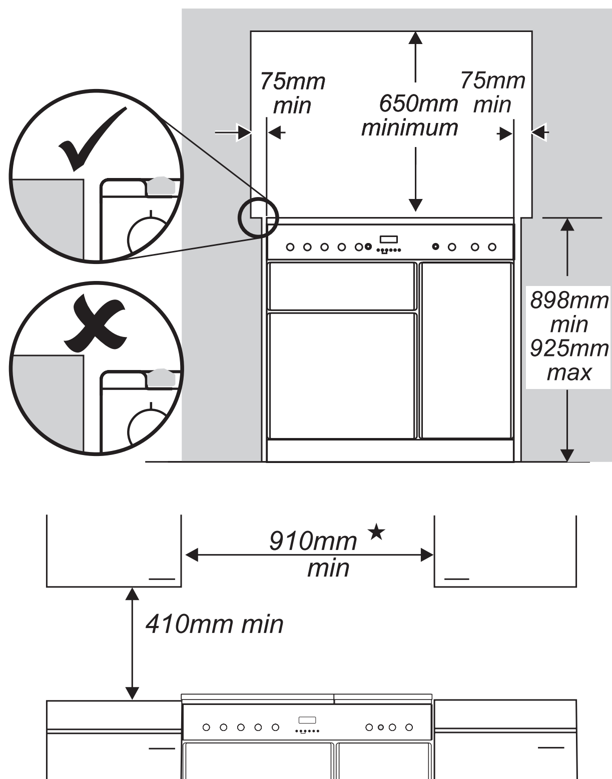
Avant l'installation, vérifiez que la cuisinière convient à la tension d'alimentation électrique. Reportez-vous au badge technique.

L'installation de la cuisinière nécessitera l'emploi du matériel indiqué ci-dessous.

- Multimètre (pour les contrôles électriques)
- Un mètre en acier
- Un tournevis cruciforme
- Un niveau à bulle
- Un outil de mise à niveau de cuisinière (fourni dans le pack)

Français

Positionnement de la cuisinière



Les schémas indiquent les cotes minimales recommandées entre la cuisinière et les surfaces adjacentes.

Ne placez pas la cuisinière sur un support.

Le pourtour de la table de cuisson doit être au niveau ou au-dessus de tout plan de travail adjacent. Au-dessus du niveau de la table de cuisson, laissez un espace de 75 mm entre chaque côté de la cuisinière et toute surface verticale adjacente.

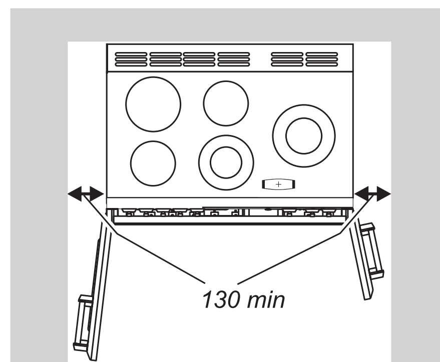
Pour les surfaces non-combustibles (telles que le métal non peint ou les carrelages) cette cote peut être de 25 mm.

Laissez un espace de 650 mm au minimum entre la partie supérieure de la table de cuisson et une surface horizontale combustible.

Toute hotte de cuisinière doit être installée conformément aux instructions du fabricant de hotte.

Par mesure de sécurité, ne placez pas de rideaux directement derrière la cuisinière.

Nous recommandons de laisser un espace de 1110 mm entre les unités pour permettre le déplacement de la cuisinière. Si la cuisinière doit être encastrée, placez-la à niveau avec l'élément d'un côté, puis montez l'élément de l'autre côté.



Si la cuisinière est près d'un coin de la cuisine, un dégagement de 130 mm est nécessaire pour permettre l'ouverture des portes du four.

Déballage de la cuisinière

La cuisinière est très lourde. Prenez garde lorsque vous la déplacez. Nous recommandons de faire appel à deux personnes pour déplacer la cuisinière. Assurez-vous que le revêtement du sol est solidement fixé en place ou retirez-le afin d'éviter de l'abîmer en déplaçant la cuisinière.

N'enlevez aucun emballage de la cuisinière tant que celle-ci n'est pas directement en face de l'emplacement où elle sera installée (sauf si, dans son emballage externe, la cuisinière ne peut pas passer par une porte).

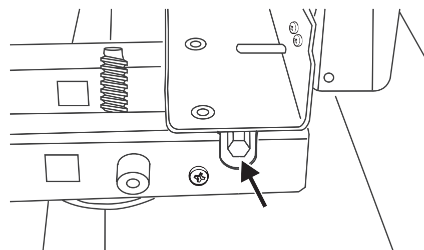
Reportez-vous à la feuille volante relative au déballage.

Mise à niveau

Nous vous recommandons d'utiliser un niveau à bulle placé sur une des grilles de four pour vérifier le niveau.

Placez la cuisinière à l'emplacement prévu pour son installation, en veillant à ne pas exercer de force de torsion lorsque vous l'insérez entre les éléments de cuisine, pour ne pas l'endommager ou endommager les éléments.

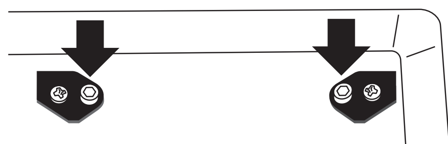
Les supports avant et les galets arrière réglables permettent la mise à niveau de la cuisinière. Pour régler la hauteur de l'arrière de la cuisinière, utilisez l'outil de mise à niveau fourni pour tourner les écrous de réglage aux coins avant inférieurs de l'appareil.



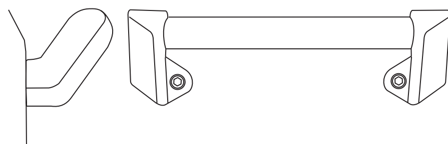
Pour régler les supports avant, tournez les socles pour lever ou abaisser.

Montage des poignées (uniquement sur certains modèles)

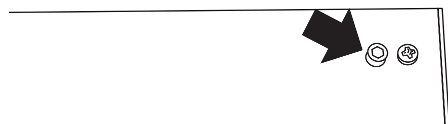
Déposez les vis Allen 4 mm des portes à l'aide de la clé hexagonale. Montez les poignées de portes à l'aide des vis.



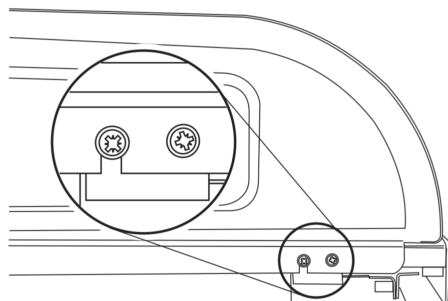
Les poignées doivent être au-dessus des fixations.



Déposez les vis Allen 4 mm des coins supérieurs du panneau avant et montez la barre ornementale avant.



Montage du dosseret (en option – uniquement sur certains modèles)



vue depuis l'arrière de la cuisinière

Déposez les deux vis de fixation (vis à pans creux hexagonales 3 mm) et les écrous qui traversent la partie supérieure de la grille arrière. Maintenez le dosseret en place. De l'arrière, replacez les 2 vis et les écrous.

Raccordement électrique

Cette cuisinière doit être installée par un électricien qualifié, conformément à la réglementation appropriée et aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale.

MISE EN GARDE : CET APPAREIL DOIT ETRE MIS A LA TERRE

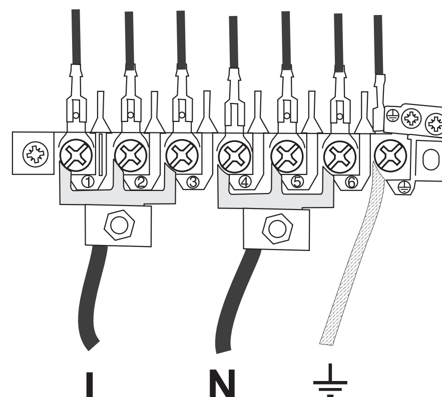
Nota

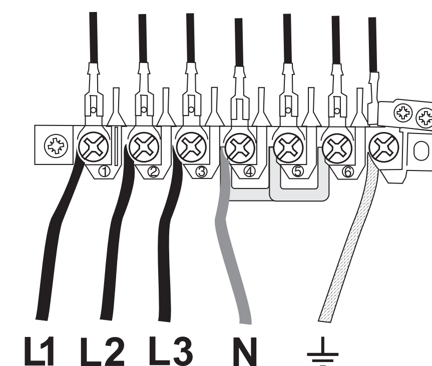
La cuisinière doit être raccordée à l'alimentation électrique correcte, indiquée sur l'étiquette de tension sur l'appareil, par le biais d'une unité de commande de cuisinière appropriée à interrupteur bipolaire (avec une séparation de contact de 3 mm au minimum entre les pôles). Cette cuisinière ne doit pas être raccordée à une prise d'alimentation domestique ordinaire.

La charge électrique totale de cet appareil est de 15,6 kW environ. Le câble utilisé doit avoir un calibre adapté à la charge et être conforme à toutes les prescriptions locales.

Pour accéder au bornier d'alimentation secteur, retirez le boîtier électrique sur le panneau arrière.

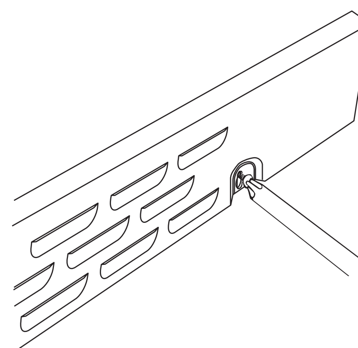
Raccordez les câbles d'alimentation secteur aux bornes correctes pour votre type d'alimentation électrique. Veuillez noter que le calibre de câble maximum est de 6 mm_2 pour les bornes de vis et de $10mm_2$ pour les fils à trois dents.





Vérifiez que les connecteurs sont montés correctement et que les vis des bornes sont bien serrées. Fixez le câble d'alimentation secteur à l'aide du serre-câble.

Montage de la plinthe



Dévissez les 3 vis le long du bord inférieur avant de la cuisinière. Insérez l'encoche centrale en forme de trou de serrure sur la vis centrale. Tournez et insérez les encoches d'extrémités en trou de serrure sur leurs vis respectives. Serrez les vis de fixation.

Eclairage du four

Appuyez sur l'interrupteur d'éclairage du four et vérifiez que l'éclairage fonctionne.

N.B. L'ampoule de l'éclairage du four n'est pas incluse dans la garantie.

Surface de cuisson

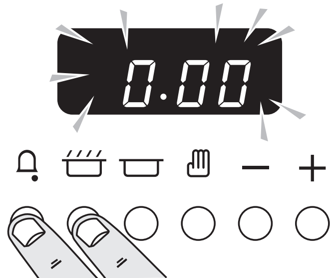
Allumez chaque surface de cuisson et vérifiez qu'elle commence à chauffer.

Français

Gril
Ouvrez la porte de l'enceinte du gril. Tournez le bouton de commande du gril et vérifiez que le gril commence à chauffer.

Contrôle des fours
L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle pour que les fours puissent fonctionner.

Appuyez sans relâcher, comme indiqué.



En même temps, appuyez sur - ou + jusqu'à l'affichage de l'heure correcte.

N'oubliez pas que c'est une horloge 24 heures.

Si vous faites une erreur, ou si vous vous trompez de bouton, mettez l'appareil hors tension pendant une ou deux minutes, puis recommencez la procédure.

Mettez le four en marche et vérifiez que le ventilateur du four se met en marche et que le four commence à chauffer. Eteignez le four.

Conseils à la clientèle
Veuillez inscrire les informations vous concernant dans les présentes instructions. De même, indiquez à l'utilisateur comment faire fonctionner la cuisinière et remettez-lui les instructions.

Merci.

Fiche technique

NOTICE A L'INSTALLATEUR : Veuillez remettre les présentes instructions à l'utilisateur.

EMPLACEMENT DU BADGE TECHNIQUE : Dans l'angle inférieur droit de la cuisinière debout (retirez le tiroir de rangement)

Dimensions

Hauteur totale		
	minimum	900 mm
	maximum	925 mm
Largeur totale		900 mm*
Profondeur totale		648 mm
Emplacement prévu pour fixation *		

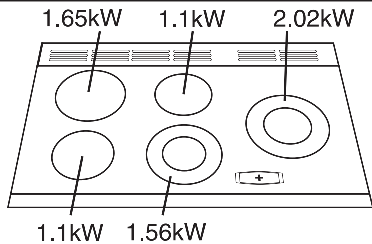
*Reportez-vous à la section « Positionnement de la cuisinière »

Espace minimum au-dessus de la table de cuisson	
	650 mm

Capacités

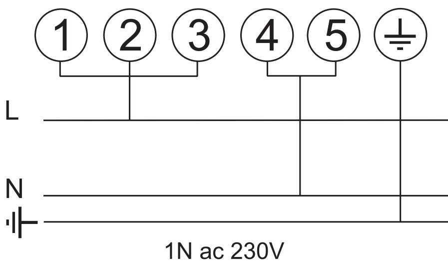
Charge totale A 230V 14,8 kW**

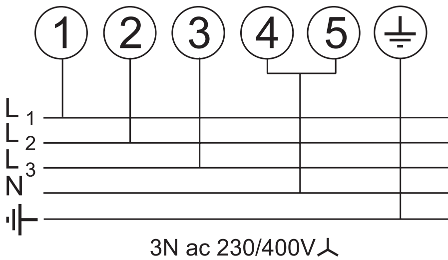
Table de cuisson :



Fours	Conventionnel	Ventilé
	2,2 kW	2,5 kW
Gril	2,3 kW	

**valeur totale approximative comprenant l'éclairage de four, le ventilateur du four, etc.





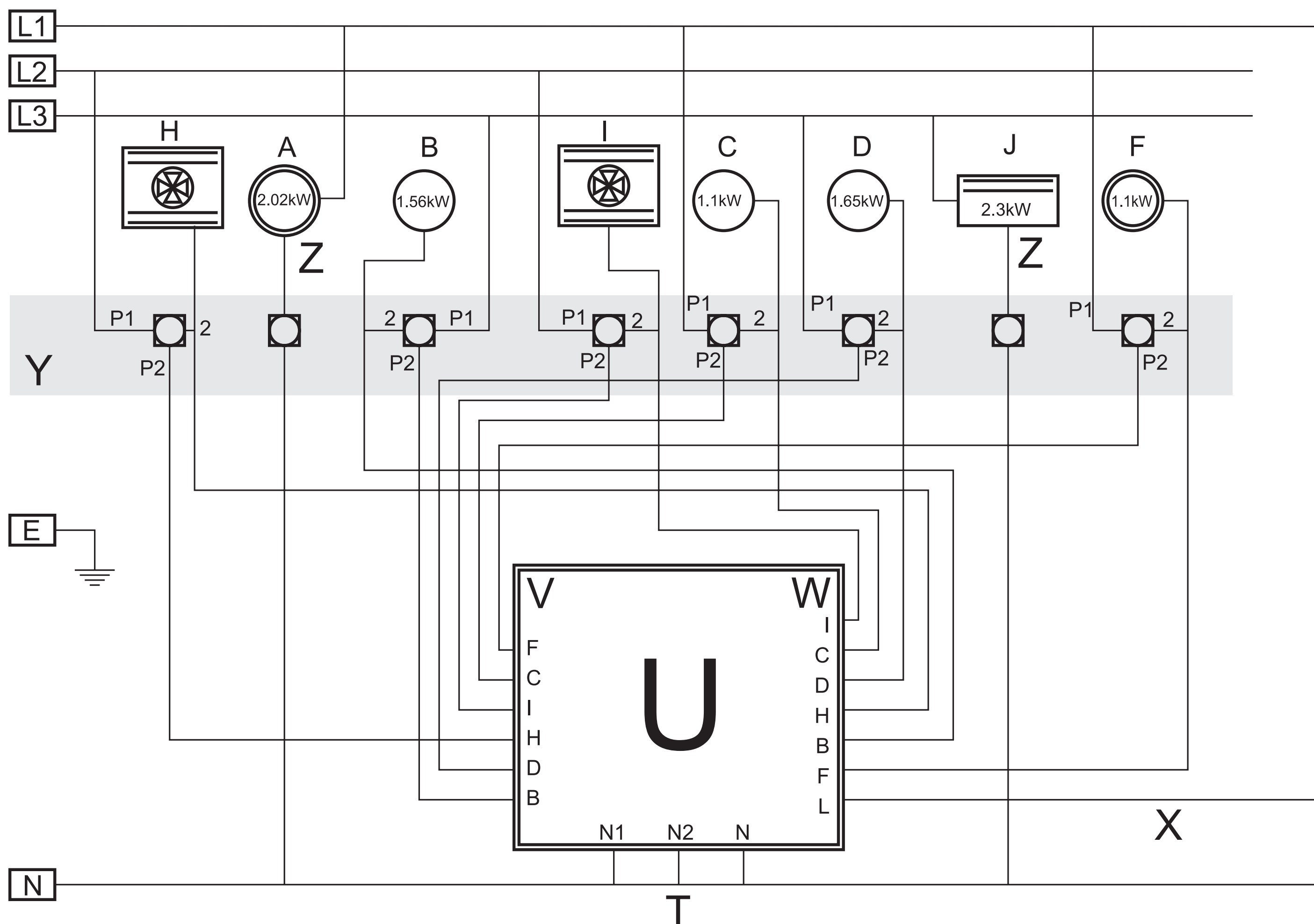


Schéma fonctionnel

Légende

A Table de cuisson A
B Table de cuisson B
C Table de cuisson C
D Table de cuisson D
E Terre
F Table de cuisson F
H Four haut ventilé
I Four principal ventilé
J Gril
L Tension
N Neutre
T Retour neutre
U Contrôleur de charge intelligent
V Sorties de commutation
W Entrées de commutation
X Alimentation sous tension de Phase 1
Y Commandes de panneau avant
Z Charge fixe

RANGEmaster

Clarence Street, Royal Leamington Spa,

Warwickshire, CV31 2AD, England.

Tel: +44 (0) 1926 457400 Fax: +44 (0) 1926 450526

E-mail: export@rangemaster.co.uk

AGA FOODSERVICE GROUP

